**Об условиях питания обучающихся**

**Организация питания**

 Рациональное питание оказывает самое непосредственное влияние на жизнедеятельность, рост, состояние здоровья ребенка. Правильное, сбалансированное питание, отвечающее физиологическим потребностям растущего организма, повышает устойчивость к различным неблагоприятным воздействиям.

 Организация питания в ДОУ организуется в соответствии с требованиями СанПиН 1.2 5685 - 21. Питание 4-х разовое: первый завтрак с 8-05 до 8 - 50, второй завтрак с 10-00 до 10-40, обед с 11-30 до 13-10, полдник 15-30 до 15-50  в зависимости от возраста детей и их распорядка дня.

 Пищеблок детского сада оснащен всем необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Пищеблок на 100% укомплектован кадрами. Работники пищеблока аттестованы и своевременно проходят санитарно-гигиеническое обучение.

 Приём пищи детьми организован в групповых комнатах. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комисси­ей и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд. Организация питания постоянно находится под контролем администрации.

Питание в ДОУ организуется в соответствии с «10-дневным меню», разработанным для двух возрастных категорий: детей с 1,5 года до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет (на основе физиологических потребностей детей в пище­вых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиН 1.2 3685 - 21.

 В ДОУ учитываются требования СанПиН к объему порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста, проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд, организован питьевой режим, используется кипяченая питьевая вода при условии ее хранения не более трех часов, обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей.

Завоз продуктов осуществляется по заявке. Продукты принимаются при наличии сертификата качества и накладной.

 Пищевые продукты хранятся в соответствии с    условиями     хранения и сроками годности. Имеется достаточное количество холодильного оборудования.

Принципы организации питания:

- сбалансированность в рационе всех пищевых веществ;

- максимальное разнообразие продуктов и блюд;

- правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, сохранность пищевой ценности;

- оптимальный режим питания;

- соблюдение гигиенических требований к питанию соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребёнка.