***Питание воспитанников МДОУ детский сад №3 осуществляется в соответствии с документами, регламентирующими организацию питания в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях .***

* [***СанПиН 2.4.1.3049-13***](http://dou28.ucoz.net/sanpin.docx)
* ***Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей***[***(Приложение № 9 к СанПиН 2.4.1.3049-13)***](http://dou28.ucoz.net/9-Zapreschennye-dlia-detej-produkty.gif)
* ***Рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях***[***(Приложение № 10 к СанПиН 2.4.1.3049-13)***](http://133.detirkutsk.ru/upload/133/%D0%9F%D1%80%D0%B8%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20N%2010.docx)
* ***Приказ заведующего ДОУ « Об организации питания»***

***Питание детей осуществляется с примерным меню, рассчитанным на 2 недели. С меню родители могут ознакомиться на группах ежедневно.***

***В детском саду организовано четырехразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник.***

|  |  |
| --- | --- |
| ***ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ***  |  |

**· Соответствие энергетической ценности рациона энерго-затратам ребёнка;**

**· 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.**

|  |
| --- |
| ***КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ*** |

     Для контроля за организацией питания детей в учреждении создана бракеражная комиссия. Приемочный контроль готовой кулинарной продукции осуществляется бракеражной комиссией в составе заведующего, воспитателей. Результаты производственного контроля регистрируются в бракеражном  журнале готовой продукции.

      Выдача готовой пищи производится только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией

   Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся в  с соблюдением  требований СаНПин и товарного соседства.

   Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

      Все блюда — собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.

***В МДОУ обеспечены равные условия питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в рамках утвержденного 10-дневного меню***

***Организация питания воспитанников МДОУ, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях (СанПиН 2.4.1.3049-13, утверждённые Постановлением от 15 мая 2013 г. №26).***