**Условия питания**

В соответствии с ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ст. 37 Организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

Одним из важных факторов здоровья воспитанников является организация рационального питания и отражение ее в образовательной деятельности ДОУ.

Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный вход (выход), оснащено необходимым техническим оборудованием. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение. При приготовлении блюд не применяется жарка.

В Учреждении организовано 5-ти разовое питание воспитанников, которое осуществляется по Перспективному двухнедельному меню для детей от 1 до 7 лет, утвержденному Заведующей МДОУ детский сад №5 . Меню прошло санитарно-эпидемическую экспертизу, получено экспертное заключение № 1537 от 28.02.2018г о соответствии требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13.Для детей с 12 часовым пребыванием в учреждении организовано 5-и разовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин.

Организация питания в детском саду является одним из условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья детей.

Меню утверждается Заведующим ДОУ. При составлении меню используется разработанная технологическая карта блюд, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам и учитывает физиологические потребности дошкольников в энергии и пищевых веществах.

В рацион питания Учреждения включены все основные группы продуктов – мясные, молочные, овощные блюда, свежие фрукты и овощи.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Организация питания постоянно находится под контролем администрации.

Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи и формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками.

С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитатель сочетает работу дежурных и каждого воспитанника.

Продукты в детский сад поставляютя поставщиками, с которыми заключены договора на поставку продуктов. Вся продукция сопровождается сертификатами качества, регистрируется в Меркурии.