**ОБ УСЛОВИЯХ ПИТАНИЯ В ДЕТСКОМ САДУ**

**МБДОУ «Детский сад №44»**

Питание в детском саду соответствует требованиям СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Десятидневное меню для ДОУ разработано. В МБДОУ обеспечивается гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с возрастом. Режим питания является одним из основных условий, обеспечивающих рациональное питание. Питание в детском саду 4-х разовое (завтрак, обед, полдник, ужин). Для оценки эффективности питания ежемесячно ведется подсчет калорийности (белки, жиры, углеводы). Питание детей в детском саду соответствует возрастным нормам, а также сочетается с правильным питанием ребенка в семье. С этой целью педагоги информируют родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получает в течение дня в детском саду, вывешивая ежедневное меню, предлагаются рекомендации по составу домашних ужинов. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку, хранению продуктов и процессу приготовления пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правила личной гигиены.

 Организация питания воспитанников в группах осуществляется воспитателями групп и заключается: в создании безопасных условий при подготовке к приему пищи и во время приема пищи; в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками. Получение пищи на группы осуществляется младшим воспитателем строго по графику, утвержденному заведующим учреждением и только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Строго соблюдается питьевой режим. Готовая пища детям выдается только после снятия пробы медицинским работником с соответствующей записью в журнале результатов оценки готовых блюд. Организация питания в детском саду находиться под постоянным контролем администрации учреждения. Меню детского сада ежедневно размещается на стенде учреждения, так же ежедневно информация о питании воспитанников размещается в групповых информационных уголках для родителей. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусового качества, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения, соблюдения сроков реализации продуктов возложены на заведующего. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в учреждении администрация руководствуется санитарными правилами, утвержденными [Постановлениями Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи](http://mobileonline.garant.ru/document/redirect/75093644/0)»», от 27 октября 2020 г. №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением». Контроль за организацией питания в учреждении осуществляется комиссией, утвержденной приказом заведующего.