

**Рациональное питание детей** – необходимое условие обеспечения здоровья устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов, способности к обучению и работоспособности во все возрастные периоды.

Организация питания в ДООУ осуществляется в соответствии с требованиями [СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»](#).

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся в соответствии с требованиями СанПин и товарного соседства.

Для организации питания в детском саду имеются функциональные помещения: пищеблок, склад продуктов питания. Помещение пищеблока размещается на первом этаже. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой. Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Все блюда — собственного производства, готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.

В ДООУ разработаны технологические карты блюд, где указаны раскладка, калорийность, содержание белков, жиров, углеводов. Осуществляется систематический медицинский контроль за условиями хранения продуктов и сроками их реализации, санитарно-эпидемиологический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды.

В детском саду организовано 4-х разовое питание в соответствии с 10-дневным меню, утвержденным руководителем ДООУ. С меню родители могут ознакомиться в холле детского сада ежедневно.

Медицинская сестра контролирует приготовление пищи, объем продуктов, время закладки продуктов в котел, раздачу пищи по группам, в группах.

Выдача готовой продукции разрешается только после проведения приемного контроля бракеражной комиссии в составе старшего воспитателя, медицинской сестры (по согласованию с ГБУЗ СК «Городская поликлиника № 2» города – курорта Железноводска), повар.