**УСЛОВИЯ ПИТАНИЯ И ОХРАНЫ ЗДОРОВЬЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

          Для нормального роста и развития ребенка необходимо правильно организованное питание. Растущий и быстро развивающийся организм требует достаточной по количеству и полноценной по качеству пищи. Как недостаточное, так и избыточное одинаково вредно для здоровья ребенка и может привести к расстройству пищеварения, нарушению обмена веществ, снижению сопротивляемости организма, к замедлению не только физического, но и психического развития.

          ПИТАНИЕ детей  в ДОУ осуществляется по цикличному пятнадцатидневному меню для детей, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12 часовым пребыванием, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов.  
          В ДОУ питание воспитанников, осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, с учетом требований, содержащихся в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", с учетом возраста детей, калорийности продуктов и соблюдения соотношений необходимых питательных веществ для растущего детского организма.  
Питание воспитанников организовано на основе следующих документов:

         -Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".  
         -Приказа "О введении в действие примерного цикличного десятидневного меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих с 12 часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения , в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов".  
         Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин). Меню разрабатываться ДОУ и утверждается заведующим.  
         Ежедневно дети получают питание сбалансированное по количеству белков, жиров, углеводов, витаминов. В рационе присутствуют свежие овощи, соки, кисломолочные продукты.  
         Закупка продуктов питания производится по договорам с поставщиками. Все продукты имеют сертификат соответствия.  
        Для приготовления качественного питания пищеблоки укомплектованы кухонным оборудованием, отвечающим требованиям СанПин: Закупка продуктов питания производится по договорам с поставщиками. Все продукты имеют сертификат соответствия.   
       Бракеражная комиссия осуществляет ежедневный контроль качества пищи. Выдача пищи проходит согласно графику, с учетом возраста и режима дня. Дети обеспечены соответствующей посудой, для приема пищи.  
        Для родителей (законных представителей) ежедневно на стенде около пищеблока и в группах размещается следующая информация:  
- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием  
- наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;  
- рекомендации по организации здорового питания детей.

**Материально-техническая база и инфраструктура  по  организации питания**

          Одной из главных составляющих организации питания является - материально-техническая база пищеблока ДОУ. Устройство и оборудование пищеблока соответствуют санитарным правилам и нормам к организации детского общественного питания. Помещение пищеблока состоит из нескольких производственных помещений. Все производственные помещения пищеблока оснащены необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем и кухонной посудой. За исправностью и своевременным ремонтом оборудования на основе заключенных договоров следит обслуживающая организация. Все помещения пищеблока оборудованы таким образом, чтобы продукты поступающие в детский сад прошли путь от приема на правильное хранение переработку, приготовление и выдачу готовой продукции. Большое внимание при организации питания уделяется санитарно-техническому состоянию помещений. Ведь своевременная и качественная уборка и обработка посуды и инвентаря – залог здоровья наших воспитанников. Уборочный материал и моющие средства хранятся в специальной санитарной комнате. . Весь инвентарь промаркирован и используется строго по назначению. В детском саду используются только разрешенные Санитарными правилами моющие средства. Обработка кухонной посуды производится в специально оборудованной моечной. Групповая посуда после первичной обработки промывается  в групповых буфетных.

        Соблюдение санитарно – гигиенических требований обеспечивается Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"(Зарегистрирован 18.12.2020 № 61573) [ознакомиться](https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/74993644/?ysclid=l88vvxfbox857233133)

**Контроль организации питания**  
Систематически проводится контроль за качеством питания. Соблюдаются все санитарные требования:  
к состоянию пищеблока;  
к поставляемым продуктам питания;  
к транспортировке, хранению;  
к приготовлению и раздаче блюд;  
к личной гигиене пищеблока;  
к организации приема пищи детьми в группах.

Информация о порядке доступа к решениям органов управления образовательной организации в части вопросов организации питания обучающихся и к результатам родительского контроля.  
Доступ к решениям органов управления образовательной организации в части вопросов организации питания обучающихся и к результатам родительского контроля, учета мнения родителей по вопросам питания, в том числе выражения мнения и пожеланий по предоставляемому питанию, можно отследить на сайте образовательной организации, на «горячей линии» дошкольного учреждения, на информационных стендах.

Информация о порядке учета мнения родителей по вопросам питания, в том числе выражения мнения и пожеланий по предоставляемому питанию.  
Информация о порядке учета мнения родителей по вопросам питания, в том числе выражения мнения и пожеланий по предоставляемому питанию проводится в результате анкетирования, опросах обучающихся и их родителей, обсуждения на заседаниях родительского комитета, совещаниях при директоре, в качестве обратной связи на сайте образовательной организации. В результате работы родители вырабатывают единое мнение, высказывают пожелание по организации питания.

Информация о порядке доступа и осуществления родительского контроля за организацией питания  В соответствии с пунктом 1 статьи 37 Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» организацией питания должно заниматься образовательное учреждение. При этом, нормативное регулирование обеспечения питанием обучающихся находится в компетенции органов государственной власти субъектов РФ и органов местного самоуправления (пункт 4 статьи 37 Закона об образовании). Они определяют стоимость питания, источники и правила его финансирования, льготные категории обучающихся, которые освобождаются от платы за питание полностью или частично, другие общие организационные вопросы.  
Кроме того, данным Законом установлены права родителей в области организации питания обучающихся в образовательных учреждениях. Право осуществления родительского контроля за питанием обучающихся в образовательных учреждениях определено и в «Методических рекомендациях по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях», утвержденных совместным Приказом Минздравсоцразвития РФ № 213н, Минобрнауки РФ № 178 от 11.03.2012, а также в Методических рекомендациях Роспотребнадзора МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».