

**Условия питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

<p>Организация питания</p>	<p>Организация питания воспитанников учреждения осуществляется с соблюдением действующих санитарных правил и нормативов, установленных для дошкольных образовательных учреждений. Питание осуществляется в соответствии с 20-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста</p>
<p>Способы закупок продуктов питания</p>	<p>Поставка пищевых продуктов, продовольственного сырья в учреждение осуществляется на основании договоров, заключаемых с поставщиками на основании проведенного запроса цен и в соответствии с федеральным законом от 05.04.2013г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»</p>
<p>Режим питания</p>	<p>Режим питания является одним из основных условий, обеспечивающих рациональное питание. В учреждении установлено 5-ти разовое питание детей (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин). Питание детей в детском саду соответствует возрастным нормам. 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 детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи, в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми. Выдача готовой пищи осуществляется помощником воспитателя строго по графику и только после проведения контроля бракеражной комиссией. Меню детского сада ежедневно размещается на стенде учреждения, также ежедневно информация о питании воспитанников размещается в групповых информационных уголках для родителей. Питьевой режим в группах организован в соответствии с графиком. Меню для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с соблюдением действующих санитарных правил и нормативов, установленных для дошкольных образовательных учреждений.</p>
<p>Контроль за питанием</p>	<p>Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки, кулинарной обработки, выхода блюд, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения, соблюдения сроков реализации продуктов. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в учреждении администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».</p>