**Условия питания воспитанников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Муниципального образования город Ирбит «Детский сад № 28»**

Организация питания воспитанников МАДОУ «Детский сад № 28» возложена на МАДОУ «Детский сад № 28» .

Пищеблок МАДОУ «Детский сад № 28» оснащен необходимым технологическим оборудованием. На пищеблоке оборудованы горячий цех, мясорыбный цех, зона по переработке куры и яиц, моечная кухонной посуды, кладовая. Содержание и состояние пищеблока соответствует санитарным требованиям к устройству, оборудованию, содержанию пищеблоков ДОУ. Обеспечение продуктами питания осуществляется на основе договоров. Поставляемые продукты имеют сертификаты качества, соответствуют требованиям, предъявляемым к организации питания в дошкольных учреждениях.

Питание детей организовано на основе разработанного и утверждённого Примерного меню.

В детском саду установлен следующий режим питания:

4-разовое питание воспитанников в группах общеразвивающей направленности с 12-часовым пребыванием детей (завтрак, 2-й завтрак (сок), обед, уплотненный полдник ужин).

Объем пищи, и выход блюд соответствует возрасту ребенка, строго соблюдаются интервалы между приемами пищи. Питание осуществляется в соответствии с примерным меню, которое разрабатывается на основе норм физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп, утвержденным заведующим.

На основе примерного меню ежедневно на следующий день составляется меню-требование, которое утверждается заведующим МАДОУ «Детский сад № 28». При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;

- объем блюд для этих групп;

- нормы физиологических потребностей;

- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;

- выход готовых блюд;

- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

- данные о химическом составе блюд;

- требования СанПин в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

Выдача готовой продукции разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация III блюда. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику в соответствии с режимом возрастной группы.

Групповые помещения имеют необходимые условия для организации качественного горячего питания воспитанников в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. Организованы условия для приема пищи. Рацион питания разнообразен, соблюдается содержание белков, жиров и углеводов, о чем свидетельствует ежемесячный мониторинг нормативов питания и результаты производственного контроля.

Подробная информация по организации питания размещена на официальном сайте МАДОУ «Детский сад № 28» <http://sad-28.ru/nutrition/>