**Условия питания обучающихся (воспитанников)**

Здоровье детей невозможно обеспечить без рационного питания, оно является необходимым условием их гармонического роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды. Кроме того, правильно организованное питание формирует у обучающихся (воспитанников) культурно-гигиенические навыки, полезные привычки, так называемое рациональное пищевое поведение, закладывает  основы культуры питания.

    Соблюдение правильного питания важно во все возрастные периоды, однако в дошкольном возрасте роль питания особенно велика. Это обусловлено рядом причин. Детский организм отличается бурным ростом и развитием: происходит формирование и становление структуры многих органов и систем, совершенствуются их функции, интенсивно идет созревание головного мозга и развитие нервной деятельности.

  Правильное питание – основа длительной и плодотворной жизни, залог здоровья, бодрости, гарантия от появления различных недугов. Поэтому в плане работы МБДОУ ЦРР №5 вопрос о правильном питании занимает одно из важнейших мест.

* МБДОУ ЦРР №5 осуществляет питание  обучающихся (воспитанников) в соответствии:
* Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
* СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
* Положение об организации питания обучающихся (воспитанников) МБДОУ ЦРР №5.
* Положение о брокеражной комиссии в МБДОУ ЦРР №5.
* Питание в МБДОУ ЦРР №5 пятиразовое, меню разнообразное, рациональное, сбалансированное. Режим питания обучающихся (воспитанников)  с 12-ти часовым пребыванием включает: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин.
* Питание осуществляется в соответствии 10-дневным меню для детей двух возрастных категорий - раннего (до 3-х лет) и  дошкольного  (с 3 до 7 лет), разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания обучающихся (воспитанников) дошкольного возраста.
* Проводится искусственная С-витаминизация третьих готовых блюд.
* С меню родители (законные представители) могут ознакомиться на информационных стендах (на стендах МБДОУ ЦРР №5, на стендах в групповых помещениях (раздевалках), на стенде около пищеблока).
* Приготовление блюд происходит на пищеблоке МБДОУ ЦРР №5. Помещение пищеблока размещается на первом этаже здания ДОУ. Пищеблок подразделяется на горячий  и холодные цеха, имеется подсобное помещение (склад) для хранения продуктов и подсобное помещение (раздевалка) для работников пищеблока.
* 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. Продукты, используемые для приготовления пищи, имеют удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документы ветеринарной экспертизы, подтверждающие их качество и безопасность. Пищеблок оснащен необходимым оборудованием.
* Приготовление пищи в МБДОУ ЦРР осуществляется на пищеблоке штатными сотрудниками:

ПОВАРА:

Королёва Елена Викторовна, образование средне профессиональное, ХПУОП, общий стаж работы по специальности - 28 лет;

Шевченко Валентина Геннадьевна,образование начальное профессиональное, ОГОУ НПО ПУ № 19 г.Тейково, общий стаж работы по специальности – 25 лет.

КУХОННЫЕ РАБОЧИЕ:

Палычева Галина Николаевна,стаж работы в МБДОУ ЦРР №5 - 4 года;

Шевченко Ольга Сергеевна, стаж работы в МБДОУ ЦРР №5 – 8 лет.

* **Помещение пищеблока имеет несколько рабочих зон:**

-горячий цех оснащён жарочными шкафами, электроплитами, системой вытяжной вентиляции, металлическими стеллажами для хранения посуды, металлическими разделочными столами, шкафом для хранения хлеба, весами;

- холодный цех – оборудован раковиной, столами с металлической столешницей, полками, картофелечисткой, электромясорубкой, холодильником;

-моечная посуды - оборудована металлическими стеллажами для хранения кухонной утвари и посуды;

-складское помещение – кладовая оборудована стеллажами для хранения сыпучих продуктов, холодильниками, морозильными ларями для глубокой заморозки продуктов, электронными и напольными весами.

 Технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. Поверхности столов и стеллажей регулярно обрабатываются моющими и дезинфицирующими средствами.

* Питание воспитанников осуществляется непосредственно в групповых помещениях. Поэтому раздача готовых блюд осуществляется с пищеблока, а затем поступает в групповые помещения. Получение пищи на группы для обучающихся (воспитанников) осуществляется помощниками воспитателей строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ ЦРР №5.
* Приём пищи происходит в обеденной зоне каждый группы. Она оснащена столами, стульями, необходимым кухонным инвентарем для обучающихся (воспитанников).
* В МБДОУ ЦРР №5  соблюдается питьевой режим строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ ЦРР №5.
* Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщика ООО "Богатырь"  (Юридический адрес: 153538, Ивановская область, Ивановский район, село Чернореченский, улица Победы, 13 б, директор Красавцев Александр  Геннадьевич)  на основе заключенного  контракта. Все продукты сопровождаются сертификатами соответствия качества.
* Организация питания в детском саду находится под постоянным контролем администрации учреждения.