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

В детском саду организовано 4-х разовое сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в нѐм, по нормам в соответствии с технологическими картами 10-ти дневного меню: завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник. При организации питания учитываются возрастные нормы физиологических потребностей детей в основных пищевых веществах и энергии.

Организация питания осуществляется в соответствии с действующими СанПиН2.4.1.3049-13 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях, утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 15 мая 2013 года № 26, с изменениями от 20.07.2015г. №28, Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптивным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья», В частности, рассматриваются следующие разделы:

* XIV. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде
* XV. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий
* XVI. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста
* XVII. Требования к перевозке и приему в дошкольные организации пищевых продуктов

Для контроля за организацией питания детей в учреждении создана бракеражная комиссия. Результаты производственного контроля регистрируются в бракеражном журнале.

Пищевые продукты, поступающие в дошкольное учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся с соблюдением требований СанПин и товарного соседства.

Устройство, оборудование, содержание пищеблока дошкольного учреждения соответствуют санитарным правилам к организации детского общественного питания.

Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

Все блюда готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.