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

**Основным принципом питания дошкольников** **в МДОУ № 173**служит максимальное разнообразие их пищевых рационов. Только при включении в повседневные рационы всех основных групп продуктов — мяса, рыбы, молока и молочных продуктов, яиц, пищевых жиров, овощей и фруктов, сахара и кондитерских изделий, хлеба, круп и др. можно обеспечить детей всеми необходимыми им пищевыми веществами.

**Питание детей в МДОУ № 173 осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню**, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованным и утвержденным Роспотребнадзором, на основании которого составляется рабочее ежедневное меню. Объем пищи и выход блюд соответствуют возрасту детей. В рационе присутствуют свежие фрукты, овощи, соки, кисломолочные продукты. Основанием для приготовления блюд являются оформленные технологические карты (на основании действующих сборников технологических нормативов). Меню в детском саду различается в зависимости от сезона и подразделяется на периоды «зима-весна» и «лето-осень».

**Питание в детском саду организовано в групповых комнатах.** Производственный процесс по приготовлению блюд выполняют квалифицированные повара. Весь цикл приготовления блюд осуществляется на пищеблоке, состоящем из двух цехов и кладовой для хранения продуктов. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход и полностью оснащено оборудованием в соответствии с нормативными требованиями.

**Документация по питанию** ведется по форме и заполняется своевременно.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ (**МР 2.4.5.0107-15)

**2.4.5. ГИГИЕНА. ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ**

**[Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах](http://docs.cntd.ru/document/1200134269)**

**ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ПОСТАНОВЛЕНИЕ от 27 октября 2020 года N 32**

**Об утверждении**

**[санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"](http://docs.cntd.ru/document/566276706)**

## **МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ И СОЦИАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ПРИКАЗ от 11 марта 2012 года N 213н/178**

**Об утверждении [методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений](http://docs.cntd.ru/document/902343508)**

**Контроль за организацией питания в ДОУ**

**Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МДОУ № 23** осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранятся до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется заместителем заведующего по АХЧ. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.  
Готовая пища выдается только после снятия пробы и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд. Организация питания постоянно находится под контролем администрации. Контроль качества питания и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока осуществляет заведующий, заместитель заведующего по АХЧ, медицинская сестра, повар детского сада.

**Контроль за организацией и качеством питания** **в МДОУ № 173** включает:

* контроль за качеством поступающих продуктов;
* контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков реализации;
* контроль за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд (бракеражная комиссия);
* санитарно-эпидемический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды, кухонного инвентаря;
* контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудников и их здоровья.