Питание – один из важных факторов, обеспечивающих нормальное течение процессов роста, физического и нервно – психического развития ребенка дошкольного возраста. Для организации качественного и безопасного питания в МБДОУ созданы все необходимые условия.

 С целью обеспечения полноценного сбалансированного питания детей, посещающих ДОУ, питание осуществляется согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания от 1 января 2021 года. Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций.  МБДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное 5-ти разовое питание при 12-часовом пребывании детей в детском саду по утвержденным нормам.

Для контроля за организацией питания детей в учреждении создана общественная комиссия. Ежедневно снимают пробу готовых блюд на пищеблоке, оставляя запись в журнале «Бракеража готовой продукции».

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их качество и безопасность; хранятся на складе с соблюдением требований СаНПин и товарного соседства.

Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского питания. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

Все блюда — собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.

**В целях безопасности детского питания** сотрудники пищеблока соблюдают все правила и требования личной гигиены. Ежегодно проходят медицинское обследование на выявление кишечной инфекции. В 2021 году сотрудники пищеблока в целях безопасности детского питания проходят плановое обследование на рото-нано вирусную инфекцию.

**Требования к соблюдению личной гигиены сотрудниками пищеблока**

1. Сотрудник пищеблока приходит на работу с коротко стрижеными ногтями, в чистой одежде и обуви.

2. Верхняя одежда, головной убор, уличная обувь и личные вещи помещаются в индивидуальный шкаф.

3. Перед началом работы сотрудник пищеблока проходит осмотр медицинским работником ДОУ на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Больных работников не допускают или немедленно отстраняют от работы. Работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги, не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче.

4. Перед началом работы сотрудник тщательно моет руки, надевает чистый халат или другой специальный костюм, аккуратно убирает волосы под колпак или косынку.

**Оптимальное (здоровое) питание детей является необходимым условием обеспечения их здоровья, устойчивости к воздействию инфекций и других неблагоприятных факторов, и способности к обучению во все возрастные периоды их жизни.**