Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Филимоновский детский сад общеразвивающего вида
с приоритетным осуществлением деятельности
по физическому развитию детей»

**Условия питания обучающихся:**

Организация питания воспитанников регламентируется **Положением** об организации питания воспитанников МБДОУ «Филимоновский детский сад» и иными локальными нормативными актами, разработанными в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм **СанПиН 2.3/2.4.3590-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Режим питания воспитанников устанавливается приказом заведующего Организацией. Питание осуществляется в соответствии с примерным **10-дневным меню**, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей раннего и дошкольного возраста, согласованного в Роспотребнадзоре и утвержденного заведующим.

Приготовление блюд осуществляется на пищеблоках Организации в зданиях с. Филимоново, структурных подразделениях МБДОУ «Филимоновский детский сад» с. Бережки и с.Крутая Горка.

Выдача готовой пищи с пищеблока осуществляется с разрешения членов бракеражной комиссии после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. Организацией гарантируется качество и безопасность пищевых продуктов и готовых блюд. Непосредственный приём пищи воспитанниками осуществляется в помещениях групповых ячеек. Для обеспечения преемственности питания детей в Организации и дома воспитатель информирует родителей (законных представителей) об ассортименте питания воспитанников, вывешивая меню с указанием полного наименования блюд, массой порции, калоража и энергетической ценности.

Организация качественного питания воспитанников является одной из важнейших задач нашего детского сада. Контроль за соблюдением санитарных правил при изготовлении пищевой продукции регламентируется новым локальным документом - Программой производственного контроля с применением принципов ХАССП. Программа содержит перечень регулярно проводимых в МБДОУ мероприятий, направленных на обеспечение безопасности воспитанников при организации питания.