УСЛОВИЯ ПИТАНИЯ В ДОУ

Питание воспитанников МБДОУ «Детский сад № 29» осуществляется в соответствии с документами, регламентирующими организацию питания в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях:

* [СанПиН 2.3/2.4.3590-](http://dou28.ucoz.net/sanpin.docx)20
* Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей [(Приложение № 6 к](http://dou28.ucoz.net/9-Zapreschennye-dlia-detej-produkty.gif) [СанПиН 2.](http://dou28.ucoz.net/sanpin.docx)3/2.4.3590-20)
* Рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях [(Приложение № 7 к](http://133.detirkutsk.ru/upload/133/Приложение N 10.docx) [СанПиН 2.](http://dou28.ucoz.net/sanpin.docx)3/2.4.3590-20)
* Положением об организации питания в МБДОУ «Детский сад № 29»

ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

· Соответствие энергетической ценности рациона энерго-затратам ребёнка

· Сбалансированность в рационе всех пищевых веществ

· Максимальное разнообразие продуктов и блюд

· Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, сохранность пищевой ценности

· Оптимальный режим питания

· Соблюдение гигиенических требований к питанию

КОНТРОЛЬ НАД ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДОУ администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН [2.3/2.4.3590-](http://dou28.ucoz.net/sanpin.docx)20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

При неукоснительном выполнении рациона питания, контроль за формированием рациона питания детей заключается:

* в контроле (меню-требованиям) за обеспечением в течение 4-недельного периода действия рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);
* в контроле (по меню-требованиям) за средненедельным количеством плодов и ягод;
* в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;
* в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного примерного рациона питания, проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

Администрацией совместно с медицинским персоналом разрабатывается план контроля за организацией питания в ДОУ на учебный год.