**Специальные условия питания**

**Питание** детей осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню.

Организацию питания детей  (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке,  создание   условий  для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники МБДОУ  в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (повара, работники пищеблока, воспитатели, младшие воспитателей).

Воспитанники МБДОУ получают четырёхразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным цикличным двухнедельным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с от года до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет,  утвержденным заведующим МБДОУ. При составлении меню и расчете калорийности  соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое  составляет  1:1:4 соответственно.

Приготовление первых, вторых блюд, салатов, кондитерских изделий  осуществляется на основе технологических карт  оформленных в картотеке блюд  в соответствии с десятидневным меню

При отсутствии, каких либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, производится замена на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.1.3049-13 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню - требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующего МБДОУ.

В целях профилактики гиповитаминозов в МБДОУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после  охлаждения непосредственно перед  выдачей.

Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному  графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы  приборами для измерения температуры воздуха, холодильным  оборудованием с контрольными термометрами.

Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения  соответствует  санитарным правилам к организациям общественного питания. Всё технологическое и холодильное оборудование  в рабочем состоянии.

Для приготовления пищи   используется   электрооборудование, электрическая плита. В помещении пищеблока проводится  ежедневная влажная уборка, генеральная уборка  по утвержденному графику.

Приготовление пищи осуществляется в специально оборудованном помещении (пищеблоке), где созданы необходимые условия для работы поваров.  Контроль за качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами, за санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на  медицинский персонал МБДОУ.

Пищевые продукты приобретаются Муниципальным бюджетным учреждением «Комбинат питания образовательных учреждений «Управления образованием Мысковского городского округа».