

**МУ «ОДО администрации Надтеречного муниципального района»
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«ДЕТСКИЙ САД №1 «СОЛНЫШКО» С.П. ЗНАМЕНСКОЕ
НАДТЕРЕЧНОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА»
(МБДОУ «Детский сад №1 «Солнышко» с.п.Знаменское)»**

**МУ «Теркайистан муниципальни адмистрацин кюштан ШДД»
«Муниципальни бюджетни школазхойн дешаран учреждени
«ТЕРКАЙИСТАН МУНИЦИПАЛЬНИ КЮШТАН
ЧУЬЛГА-ЮЪРТАН БЕРИЙН БЕШ №1 «Солнышко»
(МБШДУ «Чуьлга-Юьртан берийн беш №1 «Солнышко»)»**

**Условия питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц
ограниченными возможностями здоровья.**

Питание обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в МБДОУ «Детский сад №1 «Солнышко» с.п.Знаменское» организовано в соответствии:

- Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»
- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N273-ФЗ.

-уставом МБДОУ «Детский сад №1 «Солнышко» с.п.Знаменское»

Питание организуется заведующим и осуществляется штатными специалистами Учреждения. Режим и кратность питания обучающихся устанавливаются в соответствии с длительностью их пребывания в Учреждении и рекомендациями органов здравоохранения. Питание воспитанников организуется за счет средств, выделяемых на эти цели.

Обучающиеся, в том числе инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья получают питание в соответствии с десятидневным (примерным) меню и действующими натуральными нормами питания, требованиями санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

В учреждении организовано 4-х разовое питание на основе десятидневного (примерного) меню, прошедшего экспертизу на соответствие требованиям СанПин 2.4.1.3049-13.

Контроль за качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на бракеражную комиссию Учреждения.

Пищеблок ДОУ соответствует требованиям СанПин, имеет индивидуальный вход. В состав пищеблока входят: горячий цех, кладовая с холодильным

оборудованием. Для приготовления пищи используется электрооборудование (мясорубка, электроплита).

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеет маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

В штатном расписании учреждения для организации питания предусмотрены следующие должности: повар-1, кухонный -1. Штатные единицы полностью укомплектованы.

В ДОУ организовано 4-разовое питание на основе примерного десятидневного меню.