**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 №2 «Седарчий» с.п. Надтеречненское» 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 «Седарчий» с.п.Надтеречненское»

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

СанПин2.4.1.3049-13.

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.