**УСЛОВИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**Пищеблок**

Рациональное питание является одним из основных факторов внешней среды. Оно оказывает самое непосредственное влияние на жизнедеятельность, рост, состояние здоровья ребенка. Правильное, сбалансированное питание, отвечающее физиологическим потребностям растущего организма, повышает устойчивость к различным неблагоприятным воздействиям

С 1 января 2021 года вступили в силу новые Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32. В эти СанПиН включены требования 17 актов в сфере общественного питания, причем особое внимание уделено организации питания детей (гл. VIII). Требования направлены на снижение риска здоровью детей, обусловленного пищевым фактором, и повышение роли здоровьесберегающей функции питания. Как организуется питание детей в образовательных учреждениях с учетом новых требований. В след за СанПиН 2 марта 2021 года Роспотребнадзор утвердил Методические рекомендации к организации общественного питания населения (МР 2.3.6.0233-21) (вместе с Рекомендациями по правилам обработки установок для дозированного розлива питьевой воды, Рекомендациями по отбору суточных проб, Рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений).

В ДОУ питание организовано 4-х разовое питание согласно основным санитарно- гигиеническим требованиям. Детский сад имеет основное 10-ти дневное меню и специально разработанную картотеку блюд, где указаны раскладка, калорийность, содержание белков, жиров, углеводов и витаминов и минеральных веществ. Использование готовых технологических карт позволяет нам легко подсчитать химический состав рациона, при необходимости заменять одно блюдо другим, равноценным по составу, осуществлять ежедневный контроль за качеством питания. Дети обеспечены соответствующей посудой, удобными столами и стульями. Блюда подаются с соблюдением температурного режима, строго по графику выдачи пищи. Питание для детей организовано в группах.

Пищеблок по набору соответствует требованиям СанПиН. Технологическим и холодильным оборудованием оснащен. Кухонной посудой и инвентарем обеспечен. Имеется отдельное кладовое помещение для сыпучих продуктов и овощей. Раздельное хранение готовой продукции соблюдается. Санитарно - техническое состояние пищеблока хорошее, ремонтные работы проводятся своевременно.

Все оборудование в рабочем состоянии, промаркировано, соответствует санитарно-гигиеническим и техническим требованиям.