

Организация питания в дошкольном учреждении осуществляется в соответствии с действующими нормативными актами Российской Федерации

1. Постановлением Главного санитарного врача РФ от 28.09.2020 года № 28 Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
2. Постановлением Главного санитарного врача РФ от 27.10.2020 года № 32 Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
3. Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"; Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 2, ст. 150; 2020, N 29, ст. 4504)
4. Федеральным законом от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 2, ст.150; 2020, N 29, ст.4504).
5. Техническим регламентом № 880 от 09.12.2011г Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции (с изменениями на 8 августа 2019 года) утверждённого решением Совета ЕЭК от 8 августа 2019 года N 115 (Официальный сайт Евразийского экономического союза [www.eaeunion.org](http://www.eaeunion.org), 13.01.2020).
6. Федеральным Законом №279-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13 июля 2020 года №47-ФЗ)
7. Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299;
8. СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения", утвержденный постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.09.2001 N 24 (зарегистрировано Минюстом России 31.10.2001, регистрационный N 3011), с изменениями;
9. Пищевая безопасность детей гарантируется в соответствии ХАССП - это система, позволяющая идентифицировать, оценивать и осуществлять контроль опасных факторов, угрожающих безопасности при приготовлении детского питания ) <https://docs.cntd.ru/document/902320560>
  - Поставка продуктов осуществляется ООО «Юнилакто» на основании заключенного контракта.
  - Питание детей, в детском саду, осуществляется в соответствии с утвержденным меню, для каждой возрастной группы детей с 1года до3 лет; с 3 до 7 лет, разработанным на две недели. Меню допускается корректировать с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

- Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.
- На сайте детского сада и на информационных стендах для родителей (законных представителей), выкладывается ежедневное меню основного (организованного) питания с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции, на пищеблоке детского сада ежедневно отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции, которая хранится не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.
- Помещение для приготовления пищи (пищеблок) оборудовано необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой.
- Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.
- Питьевой режим в детском саду, организован с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения требований в соответствии с (инструкцией).
- В детском саду, предусмотрено 4-х кратное питание (завтрак, 2-й завтрак, обед, уплотненный полдник).