

Организация питания в МБДОУ детский сад № 87 осуществляется на основании документов:

- [Федеральный закон РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ](#) «Об образовании в Российской Федерации»
- [СанПиН 2.4.1.3049-13](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольном учреждении»
- [Приказ Минздравсоцразвития РФ и Минобрнауки РФ от 11.03.2012 № 213н/178](#) «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»
- [Методические рекомендации 2.4.5.0107-15](#) «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах»

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детский сад осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранятся до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется кладовщиком. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.

Готовая пища выдается только после снятия пробы и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд. Организация питания постоянно находится под контролем администрации. Контроль качества питания и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока осуществляет заведующий, медицинская сестра, повара детского сада.

Медицинский контроль за питанием в детском саду включает:

- контроль за качеством поступающих продуктов;
- контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков реализации;
- контроль за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд (бракеражная комиссия);
- санитарно-эпидемиологический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды, кухонного инвентаря;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудников и их здоровья.

В детском саду имеется вся необходимая документация по питанию, которая ведется по форме и заполняется своевременно.