**Сведения об условиях питания и охраны здоровья обучающихся**

 Питание в учреждении организовано в соответствии с десятидневным меню для детей в возрасте от 1,5 до 3-х и 3-х до 7 лет.

 В ДОУ имеется необходимый набор продуктов. Все продукты хорошего качества, сроки реализации продуктов, условия хранения и товарное соседство соблюдаются, документация на поступающую продукцию оформляется правильно. Температурный режим в бытовых холодильниках соответствует норме.

 Технологическое оборудование пищеблока находится в исправном состоянии. Меню-раскладка, журнал бракеража оформляются в соответствии с требованиями. Родители воспитанников имеют возможность ежедневно ознакомиться в информационных уголках групп и пищеблока с утвержденным меню на текущий день. Ежедневно проводится С-витаминизация 3-го блюда. На второй завтрак воспитанники получают свежие овощи, фрукты, сок.

 Рассматривая особенности организации питания в детском саду, родителям на родительских собраниях рекомендуем приближать режим питания и состав рациона ребенка к условиям детского сада, даем практические советы по организации детского питания в домашних условиях.

 В целях обеспечения организации качества питания воспитанников, выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм питания и калорийности в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 в ДОУ создан Совет по питанию и бракеражная комиссия.

 Контроль качества питания выполняется в соответствии с Положением о внутреннем контроле МБДОУ №18, годового плана работы учреждения и утвержденного плана мероприятий. Результаты контроля оформляются в виде актов, справок, обсуждаются на совещаниях трудового коллектива, педагогических советах, совещаниях при заведующем.

В течение года выполнялись нормы питания по всем продуктам на 100%.

 Группы полностью оснащены детской мебелью, детские столы и стулья на регулируемых ножках. Постельные принадлежности в наличии 3-х экземпляров, промаркированы согласно требованиям СанПиН. Уборка в группах осуществляется согласно графикам, санитарные правила персоналом соблюдаются.