**Организация питания воспитанников, в том числе для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

**В детском саду организовано 5-разовое питание по утвержденному руководителем 10-ти дневном меню, разработанном на основе «Примерного 10-дневного рациона питания (меню) для организации питания детей от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 8 лет с 12-часовым пребыванием детей по СанПиН. В меню представлены разнообразные блюда, исключены их повторы. В ежедневный рацион питания включены овощи, мясо, рыба, творог и т.п.**

**Продукты, поступающие на пищеблок, имеют сертификаты соответствия и санитарно-эпидемиологические заключения.  За качеством сырья ведется ежедневный контроль. Ежедневно ведется журнал бракеража скоропортящихся продуктов и журнал холодной обработки сырой продукции.**

**Санитарное состояние пищеблока, складских помещений и оборудования проверяется ежедневно, о чем делается запись в журнале санитарного состояния. Суточная проба ставится в холодильник поварами ежедневно, в специально подготовленные емкости и промаркированные контейнеры, с указанием даты и время забора проб. Проба снимается перед каждой раздачей, затем делается запись в журнале бракеража готовой продукции. Пища готовиться из доброкачественного сырья с соблюдением технологии.**