**[Сведения об условиях питания](https://detdom1-nov.ucoz.ru/2018-2019/doc/svedenija_ob_uslovijakh_pitanija.pdf)**

Воспитанники Центра получают шестиразовое питание в соответствии с режимом дня. Питание воспитанников организовано в семейно-воспитательных группах. Семейно-воспитательные группы оборудованы мебелью, посудой, бытовыми электроприборами, что дает возможность обучать воспитанников навыкам и умениям приготовления кулинарных блюд (постановление Правительства Российской Федерации от 24.05.2014 № 481, п. 33, 37).

Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Помещение пищеблока размещается на первом этаже.

Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков.

Основные принципы организации питания:

* Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка.
* Сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ.
* Максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона.
* Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд.
* Оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи.

 Контроль за фактическим питанием и санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока осуществляется медицинской сестрой.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья 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 недоброкачественности, 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 бракеража готовой кулинарной продукции. Организация питания постоянно находится под контролем администрации.

Пищеблок оснащен всем необходимым техническим оборудованием в соответствие СанПиН. Работники пищеблока аттестованы и своевременно проходят санитарно-гигиеническое обучение.

Центром разработано двухнедельное перспективное меню. Питание различается в зависимости от сезона и подразделяется на периоды «осень-зима» и «весна-лето». В меню каждый день включена суточная норма молока, сливочного и растительного масла сахара, хлеба, мяса. Включены продукты, богатые белком (рыба, мясо), включаются в меню первой половины дня. Во второй половине дня детям предлагаются молочные и овощные блюда. Ежедневно в меню включены овощи, как в свежем, так и вареном и тушеном виде. Дети регулярно получают на полдник кисломолочные продукты.