

Об условиях питания обучающихся (воспитанников), в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Рациональное питание детей дошкольного возраста – необходимое условие их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды.

Согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам (СанПиН 2.3/2.4. 3590-20) в ДООУ установлены требования как к организации питания в детском саду, так и к составлению меню для организации питания детей разного возраста, а также к кратности приема пищи, определяемой временем пребывания детей и режимом работы детского сада.

Питание осуществляется в соответствии с перспективным 10-дневным планом-меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованным и утвержденным Роспотребнадзором, на основании которого составляется рабочее ежедневное меню.

Объем пищи и выход блюд соответствуют возрасту детей. В рационе присутствуют свежие фрукты, овощи, соки, кисломолочные продукты. Основанием для приготовления блюд являются оформленные **технологические карты** (на основании действующих сборников технологических нормативов).

Дети в детском саду обеспечены **4-х разовым сбалансированным питанием** в соответствии с режимом дня. Режим питания детей с 10,5- часовым пребыванием включает:

- завтрак;
- второй завтрак;
- обед;
- ужин.

Круглогодично проводится искусственная **С-витаминизация** готовых блюд. Для **профилактики йододефицита** в питании используется йодированная соль.

Питание в детском саду организовано в групповых комнатах. Во всех группах имеются буфетные комнаты, оснащенные в соответствии с требованиями СанПиН: имеется набор кухонной посуды, столовых принадлежностей. Производственный процесс по приготовлению блюд выполняют квалифицированные повара. Весь цикл приготовления блюд осуществляется на **пищеблоке**, состоящем из двух цехов и кладовой для хранения продуктов. Помещение пищеблока размещается на первом этаже,

имеет отдельный выход и полностью оснащено необходимым технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с нормативными требованиями.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Дошкольное учреждение посещает 2 ребенка – инвалида. Дети – инвалиды не имеют ограничений в качестве питания, поэтому разработанное примерное меню соответствует и их потребностям.

Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание и исключает жарку блюд.

Контролирует качество и организацию питания руководитель детского сада, совместно с бракеражной комиссией.

Бракеражная комиссия осуществляет контроль над качеством питания, закладкой продуктов, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов.

В правильной организации питания детей большое значение имеет создание определенных условий для принятия пищи в группах, в том числе и в группах, которые посещают дети – инвалиды. В детском саду группы обеспечены соответствующей посудой, столовыми приборами, удобными столами и стульями в соответствии с возрастом и ростом детей.

Правильное рациональное питание – важный и постоянно действующий фактор, обеспечивающий процессы роста, развития организма, условие сохранения здоровья в любом возрасте.

