

## **Условия питания воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.**

Организация питания в ДОУ возлагается на дошкольное образовательное учреждение.

ДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по нормам, установленным законодательством.

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. В плане работы детского сада вопрос о правильном питании занимает одно из важнейших мест.

В детском саду питание организовано в 3-х группах в специально отведенных столовых, а в 6-ти группах в игровых комнатах. Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход. Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков. Имеется десятидневное утвержденное меню с разработанными технологическими картами, что обеспечивает норму физиологических потребностей в энергии и пищевых веществ, необходимых для ребенка.

### **Организация питания.**

Организация питания постоянно находится под контролем администрации. В детском саду организовано 4-х разовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник.

Основные принципы организации питания в ДОУ:

- 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 воспитанников навыки культуры приема пищи.

Питание воспитанников МБДОУ «Детский сад № 4 «Солнышко» осуществляется в соответствии с документами, регламентирующими организацию питания в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях. Контроль за фактическим питанием и санитарно-

гигиеническим состоянием пищеблока осуществляется медицинским работником дошкольного учреждения.

При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят в разных цехах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- на пищеблоке имеется 2 мясорубки для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов.

Питание воспитанников соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключается жарка блюд. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

Ежедневно в меню включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и другие) 2-3 раза в неделю. В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. На каждое блюдо имеется технологическая карта.

Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводится коррекцию питания в течение следующей недели (декады). Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты - в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора.