

## **Условия питания воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ**

Питание детей в ДОУ и организация питьевого режима осуществляются в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и 10-ти дневного меню, разработанного на основании «Сборника рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях»/ Под ред.М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. 2016 г. и «Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий/ сота. А.Я. Перевалов, Н.В. Танешкина.

ДОУ обеспечивает полноценное сбалансированное пятиразовое питание детей в соответствии с возрастом детей и временем пребывания в детском саду.

На основании примерного 10-ти дневного составляется ежедневное меню с указанием выхода блюд для детей дошкольного возраста.

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.

Основным принципом правильного питания дошкольников служит максимальное разнообразие пищевых рационов. Ежедневный набор продуктов – мясо, рыба, молоко и молочные продукты, яйца, овощи и фрукты, хлеб, крупы.

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

Первые блюда представлены различными борщами, супами, как мясными, так и рыбными.

В качестве третьего блюда – компот или кисель из свежих фруктов или сухофруктов.

На завтрак готовятся различные молочные каши, блюда из творога, яичные омлеты и свежие фрукты. Из напитков на завтрак дается кофейный напиток с молоком, молоко, чай, какао.

На второй завтрак детям предлагаются фрукты, фруктовые соки. На полдник выдаются рыбные, овощные блюда, выпечка собственного приготовления, кондитерские изделия, кефир.

Выполнение санитарно-гигиенических правил в пищеблоке нашего учреждения регламентируется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Весь цикл приготовления блюд осуществляется на пищеблоке, состоящем из двух цехов и кладового помещения. Имеется отдельный овощной склад для хранения овощей. Пищеблок размещается на первом этаже, имеет отдельный выход и полностью оснащен оборудованием в соответствии с нормативными требованиями.

Устройство, оборудование, содержание пищеблока учреждения соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

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.

Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению.

Пищевые отходы на пищеблоке и в группе собирают в промаркированные металлические ведра с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема.

В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли, протирание труб, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т.п.

Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

В помещениях пищеблока по заявке учреждения и необходимости проводится дезинсекция и дератизация силами специализированных организаций.

Пищевые продукты, поступающие в учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи не допускаются к приему.

Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах и холодильниках при температуре +2-+6 °С, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи 15 °С +/- 2 °С, но не более одного часа.

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

При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в холодном цеху, используя для этих целей промаркированные емкости.

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче имеют температуру +60-+65°С; напитки – не ниже +15 °С.

Фрукты, включая цитрусовые, тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей в моечных ваннах.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляет кладовщик. Результаты контроля регистрируются в специальных журналах.

Отслеживается соблюдение сроков прохождения медицинских обследований персоналом с обязательными отметками в санитарных книжках; проводятся ежедневные осмотры работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, контролируется соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока.

Каждый сотрудник пищеблока ознакомлен под роспись с инструкциями по режиму работы в пищеблоке. Инструкции изготовлены в виде моющихся табличек и вывешены на стенах непосредственно на рабочих местах, что не затрудняет проведение санитарной обработки стен. Все инструкции составлены в соответствии с СП 2.4.3648-20 и СанПиН 1.2.3685-21.

Проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Для профилактики йододефицита в питании используется йодированная соль.

Ежедневно поваром отбирается суточная проба готовой продукции, которая хранится 48 часов.

Продукты завозятся в ДОУ в соответствии с заключенными договорами и принимаются при наличии сертификата качества и накладной.

Осуществляется систематический контроль за организацией питания в соответствии с нормативными документами. Контроль и ответственность за качество питания, его разнообразие, витаминизацию блюд, закладку продуктов питания, кулинарную обработку, выход блюд, вкусовые качества пищи, за санитарное состояние пищеблока, правильность хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на заведующего, ответственного за организацию питания в ДОУ работников пищеблока и медицинский персонал и бракеражную комиссию, которая следит за правильной закладкой продуктов, соблюдением правил кулинарной обработки и правильностью порционирования при раздаче.

Ведется необходимая документация,

Раздача пищи осуществляется согласно графику выдачи готовой продукции с пищеблока в посуду соответствующей маркировки.

Питание в детском саду организовано в групповых комнатах. В правильной организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной эмоциональной и окружающей обстановки в группе. Группы обеспечены соответствующей посудой, удобными столами. Воспитатели воспитывают у детей культуру поведения за столом при приеме пищи.

***Создание отдельного меню для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в МБДОУ-детском саду не осуществляется, в связи с отсутствием заявлений родителей (законных представителей).***