

**Условия организации питания воспитанников,
в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в МБДОУ
«Центр развития ребенка – детский сад №140» г.о. Самара**

Условия питания инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья созданы. Дети с ОВЗ и инвалиды осуществляют прием пищи в групповых комнатах и в соответствии с 10-ти дневным меню наравне с другими воспитанниками ДОУ.

Основные принципы организации питания в ДОУ

- ✓ соответствие энергетической ценности рациона энергетическим затратам 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
- ✓ соблюдение гигиенических требований к питанию детей

Условия питания и рацион

Питание в ДОУ сбалансировано и построено на основе 10-дневного меню, по сезонам, с учетом потребностей детского организма, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для детей от 3 до 7 лет. Ежедневно воспитанники получают необходимое количество белков, жиров и углеводов. В рацион питания ДОУ включены все основные группы продуктов – мясо (говядина, куры), рыба, молоко и молочные продукты, яйца, пищевые жиры, овощи и фрукты, соки, сахар, кондитерские изделия, хлеб, крупа и др. Проводится круглогодичная С-витаминизация готовых блюд.

Одним из важных условий сохранения здоровья детей является рациональное питание. В меню включено большое число разнообразных блюд. Контроль за качеством пищи и санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока осуществляется старшей медицинской сестрой. Пищеблок на 100% укомплектован кадрами. Помещение пищеблока находится на первом этаже, имеет отдельный выход. Поставка продуктов питания в детский сад осуществляется ООО «Стимул», с которым заключены договора.

Продукты поставляются специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт. Сопроводительные документы подтверждают качество и безопасность продуктов на пищеблоке. Готовая пища выдается только после снятия пробы членами бракеражной комиссии и соответствующей записи в бракеражном журнале. Организация питания постоянно находится под контролем администрации. Ежедневно поварами оставляются пробы всех приготовленных блюд для проверки их качества. Согласно СанПин пробы хранятся в холодильнике в течение 48 часов.

***Нормативно-правовые документы,
регламентирующие организацию питания в ДОУ***

- ✓ Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- ✓ Федеральный закон от 02 января 2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- ✓ Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- ✓ Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 года №26 «Об утверждении СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»
- ✓ Положение о бракеражной комиссии МБДОУ «Центр развития ребенка – детский сад №140» г.о.Самара

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

В ДОУ организована просветительская деятельность с работниками и родителями воспитанников по повышению качества, организации питания в целях организации рационального питания в семье. Ведется плановая работа с детьми, посещающими дошкольное образовательное учреждение, по формированию представлений о правильном питании и способах сохранения здоровья. Детей приучают пользоваться столовыми приборами, правилам этикета и поведения во время приема пищи.

К работникам ДОУ предъявляются высокие требования в процессе организации питания детей.