

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Приданниковский детский сад комбинированного вида № 5»**

**Информация об условиях питания воспитанников, в том числе инвалидов и лиц
с ограниченными возможностями здоровья**

Одна из главных задач ДООУ – это обеспечение конституционного права каждого ребенка на охрану его жизни и здоровья. Здоровье ребенка невозможно обеспечить без рационального питания, которое является необходимым условием его гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды.

Организация питания воспитанников возложена на МБДОУ «Приданниковский детский сад № 5». На пищеблоке (здание № 1 и здание № 2) оборудованы овощной цех первичной обработки овощей, мясо-рыбный цех, помещение для обработки курицы и яиц, горячий цех, моечная кухонной посуды, кладовая для хранения продуктов питания. Содержание и состояние пищеблоков соответствует санитарным требованиям к устройству, оборудованию, содержанию пищеблоков МБДОУ. Цеха оснащены необходимым технологическим оборудованием. Обеспечение продуктами питания осуществляется на основе договоров. Поставляемые продукты имеют сертификаты качества, соответствуют требованиям, предъявляемым к организации питания в дошкольных учреждениях.

Основой организации питания воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в МБДОУ «Приданниковский детский сад № 5» служат среднесуточные наборы продуктов, рекомендованные санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 г. № 26, а также 20-ти дневное разработанное и утвержденное Примерное меню.

Питание воспитанников организовано с учетом следующих принципов:

- сбалансированность,
- рациональность,
- строгое выполнение и соблюдение технологий приготовления блюд,
- выполнение среднесуточных натуральных норм,
- учет мнения родителей (законных представителей).

Питание инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья организуются в соответствии с медицинскими рекомендациями и действующим законодательством. Выполняются нормы питания по основным продуктам, осуществляется дифференцированный подход в организации питания в зависимости от состояния здоровья детей (непереносимость отдельных продуктов детьми). Для детей с пищевой аллергией составляется отдельное меню, с учетом замены продуктов, на основании медицинских рекомендаций и внутренних распорядительных документов.

В МБДОУ созданы оптимальные условия для обеспечения безопасности питания, разработано и утверждено приказом заведующего Положение об организации питания воспитанников.

Дети получают четырехразовое питание, обеспечивающее 80-90% суточного рациона. При этом завтрак составляет 20% суточной калорийности, второй завтрак 5%, обед 35%, уплотненный полдник 30-35%.

Объем пищи и выход блюд соответствуют возрасту ребенка, строго соблюдаются интервалы между приемами пищи.

Питание осуществляется в соответствии с примерным 20-ти дневным меню, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 1,5 года до 3 лет и детей от 3 до 7 лет, утвержденным заведующим МБДОУ. На

основе примерного меню, ежедневно, на следующий день составляется меню – требование, которое утверждается заведующим МБДОУ.

Выдача готовой пищи детям разрешается только после проведения контрольных мероприятий бракеражной комиссией в составе трех человек, утвержденной приказом заведующего, снятии пробы. Результаты контроля регистрируются в бракеражном журнале готовой продукции. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику в соответствии с режимом возрастной группы.

В целях профилактики гиповитаминоза при приготовлении пищи используем сырье и продукты, позволяющие восполнить дефицит витаминов, микроэлементов:

- йодированная соль;
- аскорбиновая кислота для витаминизации третьих блюд;
- хлеб, обогащенный пищевой добавкой «Валетек».
- фрукты (яблоки, бананы, груши);
- сок;
- чай с лимоном, компот со свежими яблоками.

Под руководством воспитателей в каждой возрастной группе осуществляется работа по организации питания детей и заключается:

- в создании эстетичных и безопасных условий при подготовке и приеме пищи;
- в формировании у детей культурно-гигиенических навыков во время приема пищи.

В каждой возрастной группе имеется уголок дежурства, который оформляется в соответствии со стилистикой группового помещения.

Групповые помещения имеют необходимые условия для организации качественного горячего питания воспитанников в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами. Организованы условия для приема пищи. Рацион питания разнообразен, соблюдается содержание белков, жиров и углеводов, о чем свидетельствует ежемесячный мониторинг нормативов питания и результаты производственного контроля.