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

 Организация питания в ДОУ возлагается на дошкольное образовательное учреждение. ДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по нормам, установленным законодательством.

Устанавливается 4х-разовое питание детей. Питание детей в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным перспективным 10-дневным меню. Меню утверждается заведующим.

В ДОУ используется примерное 10-ти дневное меню, рассчитанное на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания.

На основании примерного 10-ти дневного меню ежедневно составляется меню – требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей дошкольного возраста.

Проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд.

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.

Рациональное питание – залог 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.

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

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, а также овощные блюда (овощное рагу, тушеная капуста), блюда из творога, яичные омлеты и свежие фрукты. Из напитков на завтрак дается злаковый кофе с молоком, молоко, чай, какао.

На второй завтрак детям предлагаются фрукты, фруктовые соки, кисломолочные напитки.

Санитарно-гигиенический режим на пищеблоке

 Выполнение санитарно-гигиенических правил в пищеблоке нашего учреждения регламентируется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (далее –СанПиН).

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

Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии.

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 1 раз в квартал проводится дезинсекция и дератизация силами специализированных организаций.

Пищевые продукты, поступающие в учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяет заведующий. 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 °C, 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 °C +/- 2 °C, но не более одного часа.

При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей.

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.

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

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

Входной контроль поступающих продуктов осуществляет завхоз. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

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 СанПиН.

Контроль за качеством питания, разнообразием и витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на заведующего, повара.

Кроме этого в ДОУ имеется бракеражная комиссия, которая следит за правильной закладкой продуктов, соблюдением правил кулинарной обработки и правильностью порционирования при раздаче.

Проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд.

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.

Таблица 4

Режим питания в зависимости от длительности пребывания

детей в дошкольной организации

|  |  |
| --- | --- |
| Время приема пищи | Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации |
| 8 - 10 часов | 11 - 12 часов | 24 часа |
| 8.30 - 9.00 | завтрак | завтрак | Завтрак |
| 10.30 - 11.00 | второй завтрак | второй завтрак | второй завтрак |
| 12.00 - 13.00 | Обед | Обед | Обед |
| 15.30 | полдник | полдник | Полдник |
| 18.30 | - | ужин | Ужин |
| 21.00 | - | - | второй ужин |

Таблица 3

Распределение в процентном отношении потребления пищевых

веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени

пребывания в организации

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Тип организации | Прием пищи | Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии |
| Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей | завтрак | 20% |
| второй завтрак | 5% |
| обед | 35% |
| полдник | 15% |
| ужин | 25% |