

**Условия питания обучающихся (воспитанников), в том числе
приспособленных
для детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья**

Одним из факторов, обеспечивающих гармоничный рост, полноценное физическое и нервное развитие детского организма, устойчивость к действию инфекций и других неблагоприятных воздействий окружающей среды является организация рационального питания в ДООУ.

Основными принципами питания в детском саду являются:

- обеспечение достаточного поступления всех питательных веществ;
- соблюдение режима питания;
- выполнение правил технологии приготовления блюд.

Питание детей в детском саду организовано в соответствии с требованиями Санитарно- эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13 «Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста».

Требования к устройству, оборудованию и содержанию пищеблока, к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности пищевых продуктов и продовольственного сырья соответствуют СанПиН 2.4.1.3049-13, а также инструкциям по охране труда при работе на пищеблоке.

В МДОБУ №12"Звёздочка" заключены договоры, которые обеспечивают гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с режимом работы МДОБУ и временем пребывания детей в детском саду.

В МДОБУ организован:

четырёхразовый режим питания - 10,5 часовые группы: завтрак, второй завтрак, обед, полдник.

пятиразовый режим питания - 12 часовые группы: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин.

Питание детей организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем МДОБУ, рассчитанным не менее чем на две недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп.

При организации питания соблюдаются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

Завтрак составляет 20% суточной калорийности, 2-ой завтрак -5%, обед 35%, полдник 15%, ужин 25%.

Контроль за качеством питания, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выбором блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на медработника МДОБУ.

Важно правильное распределение различных продуктов в течение суток. В течение года между завтраком и обедом дети получают соки, фрукты. В еженедельный рацион питания включены фрукты, овощи, мясо, рыба и творог. В организации питания ребенка раннего и дошкольного возраста большое значение имеет соблюдение определенного режима, что обеспечивает лучшее сохранение аппетита.

В детском саду организован питьевой режим, используется кипяченая питьевая вода.



Пищеблок имеет производственные и складские помещения: горячий цех, цех первичной обработки овощей, моечная кухонной посуды, кладовую сыпучих продуктов, склад для овощей, холодильное оборудование.