

## **УСЛОВИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Рациональное питание является одним из основных факторов внешней среды. Питание оказывает самое непосредственное влияние на жизнедеятельность, рост, состояние здоровья ребенка. Правильное, сбалансированное питание, отвечающее физиологическим потребностям растущего организма, повышает устойчивость к различным неблагоприятным воздействиям. В детском саду организовано четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) соответствующее санитарно – гигиеническим требованиям.

Пищевые продукты, поступающие в МБДОУ, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся в кладовой с соблюдением требований СанПиН 2.4.1.3049-13 и товарного соседства.

**Соблюдение санитарно – гигиенических требований СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"** контролируется медицинской сестрой.

### **Организация питьевого режима**

- питьевой режим в детском саду проводится в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13
- питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в саду. Вода меняется каждые 3 часа. Объемы потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка.

### **Обеспечивается контроль санитарно-гигиенической безопасности питания.**

Систематически проводится контроль, за качеством питания. Соблюдаются все санитарные требования:

- к состоянию пищеблока;
- к поставляемым продуктам питания;
- к транспортировке, хранению;
- к приготовлению и раздаче блюд;
- к личной гигиене работников пищеблока;
- к организации приема пищи детьми в группах.

В учреждении имеется перспективное 10-ти дневное меню и специально разработанная картотека блюд (технологические карты), где указаны раскладка, калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ и технология приготовления каждого блюда. Использование готовых технологических карт позволяет легко подсчитать химический состав рациона, при необходимости заменять одно блюдо другим, равноценным по составу, осуществлять ежедневный контроль за качеством питания. Дети обеспечены соответствующей посудой, удобными столами и стульями. Питание осуществляется в групповых помещениях за отдельными столами. Блюда подаются эстетически оформленными с соблюдением температурного режима, строго по графику выдачи пищи.

Для детей, имеющих пищевую аллергию и письменные рекомендации врача, составляется индивидуальное меню с учетом пищевых ограничений.

Устройство, оборудование, содержание пищеблока ДОУ соответствует санитарным правилам. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

### **Организация работы по пропаганде здорового питания**

- учитываются индивидуальные особенности детей, в том числе непереносимость
- ими отдельных продуктов и блюд;
- соблюдается оптимальный режим питания;

- проводится работа по формированию у детей навыков культуры питания;
- строго соблюдаются принципы разработанного меню;
- проводится разъяснительная работа, как с сотрудниками учреждения, так и с родителями по введению новых блюд;
- оформляются информационные стенды, информационные папки по вопросам здорового питания

Процесс приема пищи проходит в уютной, доброжелательной обстановке. Это способствует выработке у детей положительного отношения к процессу приема пищи.

Режим питания является одним из основных условий, обеспечивающих рациональное питание. Питание детей в детском саду соответствует возрастным нормам, а также сочетается с правильным питанием ребенка в семье. С этой целью педагоги информируют родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получает в течение дня в детском саду, вывешивая ежедневное меню в групповых информационных уголках для родителей. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку, хранению продуктов и процессу приготовления пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правила личной гигиены.

Организация питания воспитанников в группе осуществляется воспитателями групп и заключается: в создании безопасных условий при подготовке к приему пищи и во время приема пищи; в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками. Получение пищи на группы осуществляется младшим воспитателем строго по графику, утвержденному заведующим ДООУ и только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Готовая пища детям выдается только после снятия пробы бракеражной комиссией с соответствующей записью в журнале результатов оценки готовых блюд (в журнале бракеража готовой продукции). Организация питания в детском саду находится под постоянным контролем администрации учреждения. Ведется систематический контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусового качества, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения, соблюдения сроков реализации продуктов.

**В ДООУ детям-инвалидам предоставляется бесплатное питание на основании следующих законов Российской Федерации:**

Федеральный закон № 62 от 31.05.2002 года «О гражданстве Российской Федерации»

Федеральный закон № 195 от 10.12.1995 года «Об основах социального обслуживания населения РФ»

Федеральный закон № 178 от 17.07.1999 года «О государственной социальной помощи»

Федеральный закон № 181 от 24.11.1995 года «О социальной защите инвалидов в РФ»

Федеральный закон № 143 от 15.11.1997 года «Об актах гражданского состояния граждан РФ»

Федеральный закон № 273 от 29.12.2012 года «Об образовании в Российской Федерации»