

## Условия питания

Отправляя малыша в детский сад, родители беспокоятся о том, чтобы ребенок был опрятно одет, чтобы ему было интересно в группе, на прогулке, чтобы он отдыхал в тихий час... и т. д. Но самый главный вопрос, волнующий мам и пап, – это чем малыша будут кормить.

Для приготовления пищи в МБДОУ функционирует пищеблок, который обеспечен современным технологическим оборудованием, инвентарем, посудой.

МБДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное четырехразовое питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в МБДОУ по утвержденным нормам (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) и разработанному примерному двадцатидневному перспективному меню.

Меню составляется с использованием продуктов, включённых в ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для детей. В меню ежедневно включаются следующие продукты: молоко, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль; остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо, кисломолочные напитки, сметана) 2-3 раза в неделю.

Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в детском саду педагоги информируют родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке.

В поле зрения заведующего ДОУ ежедневно находятся следующие вопросы:

- формирование рациона питания детей, включая контроль за ассортиментом пищевых продуктов;
- качество поступающих пищевых продуктов;
- санитарно-техническое состояние пищеблока;
- условия хранения пищевых продуктов и соблюдение сроков реализации;
- технологические процессы;
- состояние здоровья персонала, соблюдение персоналом правил личной гигиены;
- наличие у персонала гигиенических знаний и навыков;
- санитарное содержание пищеблока и санитарная обработка продуктов детского питания.

Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, выдача продуктов питания в группы, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляется работниками детского сада в соответствии с локальными актами МБДОУ по питанию. Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой. Все блюда — готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.

В ДОУ сформирована эффективная система контроля за организацией питания детей. Контроль за качеством питания, закладкой продуктов, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов питания осуществляет медицинская сестра детского сада и бракеражная комиссия.

Правильное питание - это основа длительной и плодотворной жизни, залог здоровья, бодрости. В детском саду питание организовано в групповых комнатах. Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Пищеблок 100% укомплектован кадрами. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный вход. Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщика. Весь ассортимент товара сертифицирован.

В МБДОУ имеется двадцатидневное перспективное меню. При составлении меню используется картотека блюд, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам. Готовая пища выдается только после снятия пробы соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд. Организация питания находится под контролем администрации.

**Питание инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в МБДОУ не организовано по причине отсутствия среди контингента обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.**