

Информация об условиях питания обучающихся.



Оборудование и персонал пищеблока обеспечивают потребность обучающихся в 4-х разовом питании (завтрак, второй завтрак, обед, полдник).

Цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Помещение пищеблока располагается на 1 этаже здания, имеется отдельный выход. Пищеблок укомплектован квалифицированными кадрами, оснащен необходимым оборудованием:

Пищеблок: - кухня (холодный и горячий цеха) - раздаточная - кладовая сухих продуктов	Централизованное приготовление пищи, раздача на группы.	<u>Технологическое оборудование:</u> - Шкаф жарочный ЖЭ-085-1 - Шкаф пекарский «ШЖЭСМ-3» - Электроротел КПЭ -60-1-УХЛ-4 - Электропривод - Электромясорубка - Шкаф холодильный СМ 14-S(ШХ-55) - Шкаф холодильный ШКХ-0,6 «Инициатива» - Холодильник бытовой-2шт
--	---	--

Питание детей организуется в соответствии с 10-дневным меню, утвержденным руководителем учреждения, разработанным с учетом физиологических потребностей в калорийности и пищевых веществах детей групп с 10,5 – часовым пребыванием в ДООУ (1-3-7 лет) и действующим законодательством. В ДООУ имеется картотека блюд с разработанными технологическими картами, позволяющими выдерживать все требования к приготовлению разнообразных детских блюд.

Продукты поступают на основании договоров и с сопроводительными документами. В еженедельный рацион питания включены овощи, мясо, рыба и творог, молоко, крупяные изделия, др. Проводится витаминизация 3-го блюда.

Натуральные нормы питания выполняются.

При организации питания детей соблюдаются следующие основные принципы:

- составление полноценных рационов питания;

- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп;
- правильное сочетание его с режимом дня каждой возрастной группы и режимом работы учреждения;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- индивидуальный подход к каждому ребенку, учёт состояния его здоровья, особенностей развития, адаптации, наличия аллергических заболеваний;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль над работой пищеблока, доведением пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;
- учет эффективности питания детей.

Выдача готовой пищи с пищеблока и прием пищи в группе осуществляется согласно режима дня. Перед раздачей пищи в группы медицинская сестра снимает пробу. Ежедневно проверяется качество поставляемых продуктов, осуществляется контроль за сроками реализации и правильностью их хранения. Со стороны заведующего ДОУ, медицинского персонала налажен систематический контроль за организацией питания детей.

Питание детей производится в групповых комнатах. В правильной организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной и эмоциональной и окружающей обстановке в группе. Группы обеспечены соответствующей посудой, удобными столами.

Питьевой режим проводится в соответствии с действующими СанПиНами, питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего времени пребывания в детском саду.

Нормативные документы, регламентирующие организацию питания детей в ДОУ: *СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"*