

Об условиях питания и охраны здоровья обучающихся, в том числе приспособленных для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья

Организация полноценного, сбалансированного питания детей – одно из важных направлений деятельности нашего образовательного учреждения.

Задачи организации питания воспитанников:

- обеспечение воспитанников пищевыми веществами, в т.ч. незаменимыми, и энергией в соответствии с возрастными физиологическими потребностями в них, с учетом времени пребывания в ДОУ и характера осуществляемой деятельности;
- формирование рационального пищевого поведения;
- создание психологически комфортных условий для воспитанников ДОУ.

Основные принципы организации питания в нашем учреждении:

- полноценность и сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ;
- соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка;
- максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона;
- правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд;
- объем рациона, режим питания, обстановка, формирующие у детей навыки культуры приема пищи;
- соблюдение гигиенических требования к питанию (безопасность питания);
- обеспечение правильного питьевого режима детей;
- постоянный контроль за правильной организацией питания.

В соответствии с п.15.4. и 15.11. [СанПиН 2.4.1.3049-13](#) («Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций») в МАДОУ «ЦРР детский сад №109» организовано 4-х разовое питание детей:

- завтрак
- второй завтрак
- обед

· уплотненный полдник

Основой для составления ежедневного меню является примерное **десятидневное перспективное (сезонное) меню**, утвержденное руководителем ДООУ, разработанное с учётом рекомендуемых среднесуточных норм питания, дифференцированное по двум возрастным группам детей (1-3 года и 3-7 лет) с 12-часовым пребыванием в ДООУ.

Все блюда — собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами. Меню и технологические карты разработаны инженером-технологом управления образования администрации г. Владимира, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам и калорийность.

Для осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении создана бракеражная комиссия. Для оптимизации и координации деятельности всех служб для обеспечения качества питания в ДООУ осуществляется и административный контроль организации и качества питания в виде плановых и оперативных проверок заведующим ДООУ, специалистом по охране здоровья и организации питания детей или специально организованными комиссиями.

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся с соблюдением требований СанПиН.

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.

В правильной организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной и эмоциональной окружающей обстановке в группе. Группы обеспечены соответствующей посудой, удобными столами. Воспитатели приучают детей к чистоте и опрятности при приеме пищи.

Организация питьевого режима:

Питьевой режим в детском саду проводится в соответствии с требованиями СанПиН. Питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в саду.

Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка.

С целью соблюдения требований к организации питания и оценки его качества в дошкольном учреждении администрацией МАДОУ «ЦРР детский сад № 109» проводится систематический контроль по этому направлению. Продукты поступают в детский сад при наличии сертификатов и удостоверений качества, соответствующих требованиям государственных стандартов. Сырые продукты и продукты, идущие в питание детей без термической обработки, хранятся отдельно, при этом соблюдается товарное соседство продуктов. Скоропортящиеся продукты хранятся в холодильных камерах с установленными в них термометрами. Овощи, сухие продукты хранятся в кладовой, которая оборудована полками и стеллажами.