

## **Условия питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в МБДОУ № 37**

Питание – один из важных факторов, обеспечивающих нормальное течение процессов роста, физического и нервно-психического развития ребенка. Ухудшение качества питания приводит к снижению уровня защитно – приспособительных механизмов детского организма и возможному увеличению аллергических реакций, способствует росту болезней органов пищеварения. Поэтому именно качеству питания в нашем детском саду уделяется повышенное внимание.

В дошкольном учреждении установлено 4-х разовое питание:

- завтрак,
- второй завтрак,
- обед,
- полдник.

Услугу по организации горячего питания воспитанников оказывает ООО «Институт питания» согласно десятидневного меню.

Меню разработано с учетом требований СанПин

Меню составляется с использованием продуктов, включённых в ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для детей. В меню ежедневно включаются продукты: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо) 2-3 раза в неделю. Суточная калорийность примерных меню для детей: от 1,5 до 3 лет составляет 1430 ккал, для детей от 3 до 7 лет - 1800 ккал.

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

С целью соблюдения требований к организации питания и оценки его качества в учреждении администрацией проводится контроль питания:

- продукты поступают в детский сад при наличии сертификатов и удостоверений качества
- сырые продукты и продукты, идущие в питание 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

Прием пищи детьми производится по графику, утвержденному заведующим

Ведется необходимая документация:

- Журнал по контролю над качеством готовой пищи (бракеражный журнал);
- Журнал по контролю над доброкачественностью скоропортящихся продуктов;
- Журнал оперативного контроля пищеблока;
- Журнал здоровья работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.