

## **Информация об условиях питания обучающихся, в том числе инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья.**

**Питание** детей организовано согласно требованиям санитарного законодательства. Основой организации питания детей в ДООУ является соблюдение рекомендуемых наборов продуктов и рационов питания, позволяющих удовлетворить физиологические потребности дошкольников в основных пищевых веществах и обеспечить их необходимой калорийностью. В ДООУ соблюдается рецептура и технология приготовления блюд, оставляется суточная проба готовой продукции, выполняются натуральные нормы, вкусовое качество приготовленных блюд соответствует требованиям.

Условия питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья – создание отдельного меню не осуществляется. МКДОУ осуществляет питание детей в соответствии с действующими Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13. В учреждении организовано сбалансированное 4-х разовое питание в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанное МКДОУ «Введенский детский сад общеразвивающего вида №3». Время приёма пищи определяется в каждой группе в зависимости от возраста детей. В рационе питания увеличилась доля молочных изделий, курицы, рыбы, фруктов.

На пищеблоке и в кладовых имеется все необходимое технологическое оборудование, заключены договоры со специализированными организациями на техническое обслуживание всего оборудования, с организациями-поставщиками продуктов питания.

Штат пищеблока укомплектован в соответствии со штатным расписанием. Все работники своевременно проходят медицинский осмотр и санитарно-гигиеническое обучение. Обеспеченность спецодеждой и моющими средствами – 100%.

Выполнение санитарно-гигиенического режима, организация питания является предметом постоянного контроля заведующего, заместителей руководителя, медицинской сестры.

Продукты хранятся в соответствии с СанПин 2.1.2.2645-10 в строго определенных местах с маркировкой. Скоропортящиеся продукты хранятся в холодильнике при температуре 4-6 градусов в течение установленных сроков. Ежемесячно подсчитываются нормативные нормы питания. Ежедневно ведется бракераж готовой кулинарной продукции, в котором записываются: выход блюд, оценка приготовления и вкусовые качества.

Питание детей организовано непосредственно в групповых комнатах, в специально оборудованных всем необходимым инвентарем (столовыми приборами, посудой по количеству детей, скатертями) местах.

Для воспитания у детей культуры питания проводятся познавательные беседы, занятия по этикету, организуются игры, дежурство, регулярно проводятся экскурсии на пищеблок. В содержание проводимой работы с детьми по воспитанию культуры питания включены вопросы: о значении пищи для человека, о важности правильного питания, о пользе определенных продуктов для организма.