

## Условия питания обучающихся (воспитанников) в МДОАУ №199

В соответствии с ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" ст. 37 организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность. Одним из важных факторов здоровья воспитанников является организация рационального питания и отражение ее в образовательной деятельности ДОУ.

МДОАУ № 199 с 12-часовым пребыванием воспитанников, организуется пяти - разовое питание.

Организация питания в МДОАУ № 199 осуществляется по договору безвозмездного пользования функциональными помещениями пищеблока между дошкольным образовательным учреждением и Акционерным обществом «Комбинат школьного питания «Огонек» (АО «КШП «Огонек»).

Контроль над качеством питания, закладкой продуктов, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов осуществляет определенная локальным актом бракеражная комиссия, администрация и медицинская сестра.

На основе утвержденного Минздравом РФ цикличного меню, составляется примерное 10-дневное меню, утвержденное руководителем (заведующим) МДОАУ № 199, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях. Для детей-инвалидов и детей с ОВЗ, которые не имеют ограничений в питании, также подходит разработанное 10-дневное меню, соответствующее их потребностям.

Имеется картотека с технологическими картами блюд.

Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный вход (выход), оснащено необходимым техническим оборудованием. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МДОАУ №199 осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается. Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню. В рацион питания включены все необходимые питательные вещества и элементы, которые важны для роста и развития детей.

**Завтрак** - может состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка.

**Второй завтрак** - (он носит рекомендательный характер) включающий напиток или фруктовый сок и (или) свежий фрукт.

**Обед** - включает закуску (салат или порционные овощи), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель).

**Полдник** — включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд.

**Ужин** — может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки.

Из меню детского питания исключены жареные, копченые, острые, жирные блюда. В МДОАУ № 199 готовятся блюда на пару в духовке. В рацион питания детей включены все основные группы продуктов - мясные, молочные, овощные блюда, рыба, творог, свежие фрукты и овощи.

Размеры порций, ежедневное количество необходимых питательных веществ для ребят разных возрастов - все эти цифры зафиксированы в правительственных законодательных актах и санитарных правилах, разработанных на федеральном уровне.

Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в МДОАУ №199 и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивается ежедневное меню в каждой групповой ячейке и на информационном стенде в фойе первого этажа МДОАУ № 199.

Проводится витаминизация третьего блюда витамином С (имеются согласия родителей воспитанников на проведение С-витаминизации третьего блюда).

В детском саду организован питьевой режим, используется кипяченая питьевая вода. Питание детей в детском саду организовано в соответствии с требованиями Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. No 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"".

