

## **Сведения о специальных условиях питания обучающихся**

Правильное питание является одним из главных условий, обеспечивающих полноценное здоровье и развитие детей. Питание играет важную роль в профилактике целого ряда заболеваний детского возраста. Влияя на рост и дифференцировку всех органов и систем, становление процессов нервной и эндокринной регуляции иммунитета, питание оказывает влияние на здоровье ребенка в будущем.

Основными принципами питания в детском саду являются: обеспечение достаточного поступления всех питательных веществ; соблюдение режима питания; выполнение правил технологии приготовления блюд.

Организация питания в МДОАУ № 222 осуществляется по договору безвозмездного пользования функциональными помещениями пищеблока между дошкольным образовательным учреждением МДОАУ № 222 с 12-часовым пребыванием воспитанников и Обществом с ограниченной ответственностью «Комбинат школьного питания «Огонек» (ООО «КШП «Огонек»). На основе утвержденного Минздравом РФ циклического меню, составляется примерное 10-дневное меню, утвержденное руководителем (заведующим) МДОАУ № 222, 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. Питание организовано пятиразовое, в соответствии с примерным циклическим меню и технологией приготовления пищи. Проводится витаминизация 3-го блюда. Натуральные нормы питания колеблются в пределах от 90 до 100 % .

Учреждение посещает 30 детей с ОВЗ, 3 ребенка - инвалида, которые не имеют ограничений в питании, соответственно разработанное примерное 10 – дневное меню соответствует потребностям данного обучающегося (воспитанника). При организации питания соблюдаются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Завтрак составляет 20% суточной калорийности, 2-ой завтрак -5%, обед 35%, полдник 15%, ужин 25%.

Важно правильное распределение различных продуктов в течение суток. В течение года между завтраком и обедом дети получают соки, фрукты. В еженедельный рацион питания включены фрукты, овощи, мясо, рыба и творог.

В организации питания ребенка раннего и дошкольного возраста большое значение имеет соблюдение определенного режима, что обеспечивает лучшее сохранение аппетита. Выдача готовой пищи с пищеблока и прием пищи в группе осуществляется согласно режима дня.

Перед раздачей пищи в группы бракеражная комиссия снимает пробу. Ежедневно проверяется качество поставляемых продуктов, осуществляется контроль за сроками реализации и правильностью их хранения. При разработке меню учитывают возрастные группы: 1-3 лет и 3-7 лет. Кроме этого, при составлении меню учитываются: среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы; объем блюд для этих групп; нормы физиологических

потребностей; нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов; выход готовых блюд; нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд; данные о химическом составе блюд; требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

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

Пищеблок оснащён всем необходимым оборудованием. Выдача пищи производится согласно графику, прием пищи организуется в соответствии с расписанием жизнедеятельности детей. Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность (накладная, сертификат качества и ветеринарная справка); хранятся в с соблюдением требований СанПиН и товарного соседства. Товар принимают кладовщик.

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.

Все блюда — собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами. Из меню детского питания исключены жареные, копченые, острые, жирные блюда. 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 Учреждении и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивается ежедневное меню в каждой групповой ячейке и на информационном стенде в фойе первого этажа МДОАУ № 222

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