

## **УСЛОВИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ ИНВАЛИДОВ И ДЕТЕЙ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Рациональное питание детей - необходимое условие обеспечения здоровья, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов, способности к обучению и работоспособности во все возрастные периоды.

Организация питания в МДОАУ № 197 осуществляется по договору безвозмездного пользования функциональными помещениями пищеблока между дошкольным образовательным учреждением и Обществом с ограниченной ответственностью «Комбинат школьного питания «Подросток» (ООО «КШП «Подросток») в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

МДОАУ № 197 с 12-часовым пребыванием воспитанников, предлагает 5- и разовое питание.

Пищевые продукты поступают в Учреждение на склад продуктов питания и имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяет и фиксирует в специальном журнале кладовщик - ответственное лицо за проведение бракеража сырых продуктов. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов.

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 циклического меню, составляется примерное 10-дневное меню, утвержденное руководителем (заведующим) МДОАУ №197, 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.

Учреждение посещают дети-инвалиды, которые не имеют ограничений в питании, соответственно разработанное примерное 10 – дневное меню соответствует потребностям детей-инвалидов.

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 должен соответствовать 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 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.

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 № 197.