

## **Информация об условиях питания и охраны здоровья воспитанников**

Питание организовано согласно циклического 10-дневного меню, достаточно по калорийности, сбалансировано по содержанию пищевых веществ, рационально распределено в течение дня, с соблюдением санитарных правил и норм.

Примерное циклическое 10-дневное меню разработано для детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3-7 лет с целью обеспечения их физиологических и возрастных потребностей в пищевых веществах и энергии. В меню представлены разнообразные блюда, исключены их повторы. В ежедневный рацион питания включены фрукты и овощи.

В ДОО осуществляется 4-х разовое питание детей: завтрак, второй завтрак, обед, полдник. Перерыв между приемами пищи соответствует требуемым нормам. Проводится витаминизация третьих блюд. Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды. Кроме того, правильно организованное питание формирует у детей культурно-гигиенические навыки, полезные привычки, так называемое рациональное пищевое поведение, закладывает основы культуры питания. В рацион питания ДОО включены все основные группы продуктов - мясо, рыба, молоко и молочные продукты, яйца, овощи и фрукты, сахар, кондитерские изделия, хлеб, крупы и др.

В детском саду имеется вся необходимая документация по питанию, которая ведется по форме и заполняется своевременно. Возле пищеблока вывешен график выдачи готовой продукции для каждой группы, ежедневно вывешивается меню с перечнем блюд на день и нормой выдачи.

На информационном стенде для родителей в группах также ежедневно вывешивается меню с перечнем блюд на день и нормой выдачи.

Основой рациональной организации питания детей в МБДОУ являются «Нормы физиологической потребности в пищевых веществах и энергии», утвержденные Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4-3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения,

Согласно этим нормам все пищевые вещества, входящие в состав рациона, находятся в определенных соотношениях между собой и сбалансированы с потребностями детского организма.

Одним из важнейших условий рационального питания является разнообразие пищи, под которым понимается не только использование различных продуктов, но и применение разных способов их кулинарной обработки. Основными приемами кулинарной обработки являются отваривание, тушение, запекание, т.е. соблюдаются принципы щадящего питания.

Для правильного приготовления блюд разработаны технологические карты. В которых указаны раскладка, калорийность блюда, содержание в нем белков, жиров, углеводов. Бракераж готовой продукции проводится регулярно с оценкой вкусовых качеств. В учреждении осуществляется регулярный медицинский контроль за условиями хранения продуктов и сроками реализации, санитарно-эпидемиологический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды. Медицинская сестра систематически контролирует закладку продуктов, технологию приготовления и качество пищи, выдачу пищи с пищеблока по группам и объем блюд. Правильное сбалансированное питание, отвечающее физиологическим потребностям растущего организма, повышает устойчивость к различным неблагоприятным воздействиям.

Питание детей организовано с учётом:

- выполнения режима питания;
- калорийности питания,
- ежедневного соблюдения норм потребления продуктов;
- витаминизации;
- хранения проб (48 часов);
- соблюдения питьевого режима;
- гигиена приёма пищи;
- индивидуальный подход к детям во время питания;
- правильность расстановки мебели;
- соблюдение ростовых показателей.

### **Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима**

Питание детей в МБДОУ д/с № 2 «Сказка» организовано в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 «Об утверждении санитарных правил СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4-3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения,

Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход. На пищеблоке МБДОУ созданы все условия для приготовления блюд и соблюдение рационов питания, которые должны быть разработаны с учетом

физиологической потребности детей дошкольного возраста, с указанием биологической и энергетической ценности пищи, объема блюд.

Имеется цех первичной обработки сырой продукции который оборудован ванными, столами первичной обработки продуктов, холодильником, мясорубкой. Кладовая продуктов оборудована холодильником, морозильной камерой, весами. Для молочных продуктов оборудован холодильник. Цех горячей обработки продуктов с раздаточным окном. Пищеблок оборудован в соответствии с нормативными требованиями: имеется столы для обработки продукции. В работе используются электронагреватель проточный закрытый, плита электрическая промышленная 8 комфорочная, нержавеющая ПЭ - 072 М с жарочным шкафом. Имеются бракеражные журналы готовой и сырой продукции, проводится ежемесячный анализ выполнения норм питания. Продукты закупаются с учетом сроков хранения, сертификации качества. Штат укомплектован квалифицированными поварами.