

## **Информация об условиях питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ**

При организации питания воспитанников соблюдены требования санитарных правил к условиям хранения пищевых продуктов, приготовлению и реализации блюд и кулинарных изделий, к составлению меню, кратности приема пищи, организации питьевого режима.

Доставка пищевых продуктов в МБДОУ осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт.

Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке МБДОУ готовых блюд и кулинарных изделий определен с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием. Особое внимание уделяется качеству питания: калорийности блюд, сбалансированности, соблюдению норм питания, разнообразию ассортимента продуктов, витаминизации, объему порций, хранению проб, соблюдению питьевого режима.

При организации питания используется утвержденное руководителем МБДОУ 20-ти дневное меню <https://cloud.mail.ru/public/mfKn/zzuFU4mZF>, которое позволяет 100 % выполнять нормы при организации питания.

Контроль за качеством питания, разнообразием и витаминизацией блюд, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов питания осуществляет работник здравоохранения Пелихова А.И., заведующий МБДОУ Захарова С.А. и бракеражная комиссия по питанию.

Согласно санитарно-гигиеническим требованиям соблюдения режима питания в детском саду организовано 4-х разовое питание детей: завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник. Исполнение меню проводится в строгом соответствии с технологическими картами. В рацион детей МБДОУ входят свежие фрукты, овощи. При организации питания соблюдаются все физиологические и возрастные нормы в суточной потребности основных пищевых веществ. Педагоги информируют родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получает в течение дня в детском саду, вывешивая ежедневное меню, предлагаются рекомендации по составу домашних ужинов.

Все необходимые требования к качеству приготовления пищи, составлению меню, санитарному состоянию пищеблока, правила личной гигиены поваров соблюдаются. В правильной организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной и эмоциональной окружающей обстановки в группах. Группы обеспечены соответствующей посудой, удобными столами в соответствии с ростом детей. Блюда подаются детям вовремя. Воспитатели прививают детям культуру поведения за столом при приеме пищи, учат пользоваться столовыми приборами.

*При наличии у ребенка показаний (аллергия, заболевания ЖКТ и др.) по заключению педиатра составляется индивидуальное меню, которое согласуется с родителями (законными представителями).*