

## Условия питания обучающихся, в том числе детей-инвалидов

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 МБДОУ № 155 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».

МБДОУ № 155 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 и администрация.

На основе утвержденного Минздравом РФ цикличного меню, составляется примерное 10-дневное меню, утвержденное руководителем (заведующим) МБДОУ № 155, рассчитанным 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.

МБДОУ № 155 посещает ребенок-инвалид, не имеющий ограничения в питании, следовательно, разработанное примерное 10-дневное меню соответствует потребностям данного воспитанника.

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 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. 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 МБДОУ № 155.

### **Оборудование пищеблока**

Оборудование пищеблока МБДОУ № 155 отвечает требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 и представляет собой набор производственных и складских помещений, оборудованных необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

В состав пищеблока входят следующие помещения:

- Кладовые;
- Овощной (первичная обработки овощей);
- Мясорыбный ;
- Горячий ;
- Моечный.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь имеет маркировку, что позволяет исключить возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

