

## Сведения об условиях питания обучающихся

Организация питания в детском саду основывается на нормативных и методических документах по питанию в соответствии с действующими [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#).

С этой целью в детском саду функционирует пищеблок, состоящий из помещения для хранения молочной продукции, цехов сырой и готовой продукции, моечной, комнатой выдачи пищи, санитарно-



гигиенических и подсобных

помещений. Пищеблок оснащен всем необходимым оборудованием (электропечи, жарочный шкаф, овощерезка, электромясорубка, тестомесильная машина, хлеборезка, холодильное оборудование), а также комплектами кухонной, столовой посуды и инвентарем.

Под руководством повара осуществляется приготовление пищи в соответствии с разработанным 10-дневным меню и технологическими картами блюд, утвержденными заведующим ДОУ. Один экземпляр

картотеки находится у медицинской сестры, другой на пищеблоке.

Питание в МБДОУ 4-х разовое: завтрак, второй завтрак (во время которого дети получают соки или фрукты), обед, полдник. В рацион питания включены все необходимые питательные вещества и элементы, которые важны для роста и развития детей, используется йодированная соль, проводится витаминизация третьего блюда. Дети, нуждающиеся по показаниям врачей в особом рационе, обеспечиваются диетическим питанием.

В каждом групповом помещении (в комнате для приема воспитанников) для родителей вывешивается ежедневное меню, утвержденное заведующим и подписанное медицинской сестрой. В помещении для выдачи готовой пищи для младших воспитателей, кроме ежедневного меню (с объемом пищи в граммах в соответствии с возрастом), вывешен график выдачи готовой продукции. Выдача пищи производится согласно графику, прием пищи организуется в соответствии с режимом пребывания воспитанников.

Медицинской сестрой составляется меню-требование для детей ясельного и дошкольного возраста. А в случае увеличения или уменьшения количества детей по сравнению с утвержденными по меню данными, медицинская сестра рассчитывает изменение потребности в продуктах питания. При увеличении потребности в продуктах выписывается накладная на склад, а при уменьшении потребности в продуктах, возврат также оформляется накладной и сдается на склад.

В складском помещении соблюдаются требования к хранению продуктов, имеются в достаточном количестве контейнеры, стеллажи, поддоны.



Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Продукты питания поступают в детский сад от поставщиков в соответствии с поданными заявками. Кладовщик ведет всю необходимую документацию по организации питания: «Журнал контроля температурного режима холодильников», «Журнал бракеража сырой продукции», «Книгу складского учета». Продукты принимаются от поставщиков только с обязательным набором сопроводительных документов: накладная, счет-фактура, сертификат качества и ветеринарная справка. Все продукты тщательно осматриваются членами Совета по питанию с составлением акта. Администрацией детского сада совместно с кладовщиком осуществляется постоянный мониторинг за качеством поступающей в ДОО продукцией, за условиями хранения и приготовления блюд.

Для приема пищи дети обеспечены соответствующей посудой. Столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку в соответствии с действующими санитарными требованиями в области дошкольного образования. Во время приема пищи детьми в детском саду создана благоприятная эмоциональная обстановка. Руководство питанием детей осуществляют воспитатели: следят за осанкой, поведением за столом, сообщают названия блюд, обращают внимание детей на названия блюд и вкусно приготовленную поварами пищу. Педагоги осуществляют индивидуальный подход к детям, при необходимости докармливают детей.



По итогам анкетирования, 81% родителей удовлетворены организацией и качеством питания детей в ДОО.