

**Условия питания воспитанников обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.**

1. Питание детей осуществляется в соответствии с действующими Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 27.10.2020г. ДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в ДОУ по нормам, установленным законодательством. Устанавливается четырехразовое питание детей. Питание детей в ДОУ осуществляется в соответствии с двухнедельным меню приготавливаемых блюд для детей в возрасте от 1г.6 мес. до 3 лет; от 3 лет до 7 лет, разработанным по установленной форме на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых СанПиН среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: детей с 1,5 года до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет.

Отдельное диетическое меню и меню для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ДОУ не предусмотрено.

**Родительская плата за присмотр и уход за детьми – инвалидами, обучающихся в ДОУ не взимается**

2. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей в соответствии с примерным цикличным меню,
3. Организация питания детей (получение, хранение и учёт продуктов питания, производство кулинарной продукции в пищеблоке, создание условий для приёма пищи детьми в группах и пр.) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.
4. Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
5. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении круглогодично проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот, кисель и т.п.) после его охлаждения непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогревают.
6. Для воспитанников Учреждения организовано 4-х разовое питание. При этом завтрак составляет 20% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед – 35%, полдник – 15%.
7. У нас организовано 4-х разовое питание

\***Завтрак** – молочные каши: овсяная, манная, рисовая, пшеничная, гречневая, "дружба", суп молочный с макаронными изделиями. Каши чередуются с блюдами из творога. В качестве напитка – сок фруктовый, чай с молоком, злаковый кофе, какао на молоке с бутербродом с маслом и сыром.

- **Второй** завтрак - фрукты или фруктовые соки
- **Обед** – Первое горячее блюдо – щи, борщ, овощной суп, суп — пюре, рыбный суп. Второе блюдо – мясное, рыбное, из птицы, из печени с гарниром. Третье блюдо – компот из сухофруктов, свежих фруктов, кисель из натуральных ягод. Хлеб.

- **Полдник** – расширенный, включает в себя блюда из творога – запеканка, пудинг с соусами собственного приготовления, блюда из рыбы, птицы, овощей, а также напиток – соки, чай с лимоном с выпечкой собственного производства (ватрушка с творогом, сладкая булочка, и т.д.), печеньем, кондитерскими изделиями. Хлеб.
8. На основе двухнедельного меню приготавливаемых блюд ежедневно составляется меню-требование установленного образца на следующий день и утверждается заведующим Учреждения.. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
  9. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет меню-требование составляется вместе с указанием выхода блюд для детей разного возраста.
  10. Для детей в возрасте от 3 до 7 лет меню-требование составляется вместе с указанием выхода блюд для детей дошкольного возраста.
  11. При этом учитывается:
    - среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
    - объем блюд для этих групп;
    - нормы физиологических потребностей;
    - нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
    - выход готовых блюд;
    - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
    - данные о химическом составе блюд;
    - требования санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20,
  1. В меню-требовании указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребенка и вес порций в готовом виде.
  2. На каждое блюдо имеются технологические карты.
  3. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
  4. При необходимости внести изменения в меню (в связи с несвоевременным завозом или недоброкачественностью продуктов и пр.) оформляет документ о возврате с указанием причины (согласно требованиям договора). Внесенные в меню-требование изменения заверяются подписью заведующего Учреждением. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим Учреждением, запрещается.
  5. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).
  6. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.
  7. Выдача готовой пищи для групп осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Учреждением, после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации Учреждения, медицинского работника. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракераж готовой (кулинарной) продукции». Масса порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Объем суточной пробы составляет: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную

стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты - в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °C в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляют старший повар.

8. Для осуществления питьевого режима в Учреждении используется кипяченая питьевая вода при условии ее хранения не более 3 часов.
9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд.
10. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт, в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.
11. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортной накладной, счет-фактуры, удостоверения качества, при необходимости ветеринарного свидетельства). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимо на этикетке поставщика проверять информацию об изготовителе, дате и стране выработки продукции либо наличие этикетки изготовителя на продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, марковочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.
12. Входной контроль поступающих продуктов осуществляют кладовщик, результаты контроля регистрируются в журнале «Бракераж поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов». Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
13. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.
14. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.
15. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку.
16. Для приготовления пищи используются электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.
17. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку – по утвержденному графику.
18. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.
19. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.