

# **Условия питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц ограниченными возможностями здоровья**

Питание обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья организовано в соответствии:

-Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций";

-Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ;

- уставом МБДОУ д\с № 1 «Светлячок» пгт. Ноглики

Питание организуется заведующим и осуществляется штатными специалистами Учреждения. Режим и кратность питания обучающихся устанавливаются в соответствии с длительностью их пребывания в Учреждении и рекомендациями органов здравоохранения.

Обучающиеся, в том числе инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья получают питание в соответствии с десятидневным (примерным) меню и действующими натуральными нормами питания, требованиями санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

В Учреждении организовано 4-х разовое питание на основе десятидневного (примерного) меню, прошедшего экспертизу на соответствие требованиям СанПин 2.4.1.3049-13.

Контроль за качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на бракеражную комиссию Учреждения.

Пищеблок ДОУ соответствует требованиям Санпин, имеет индивидуальный вход. В состав пищеблока входят: горячий цех, холодный цех, кладовая с холодильным оборудованием. Для приготовления пищи используется электрооборудование (протирочная машина, мясорубки, , электросковорода, электроплиты, пароконвектомат и т.д).

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеет маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

В штатном расписании учреждения для организации питания предусмотрены следующие должности: повар – 3, кухонный рабочий – 2. Штатные единицы полностью укомплектованы.

В меню представлены разнообразные блюда, исключены их повторы. В ежедневный рацион детей включены свежие фрукты и овощи. Дети обеспечены сбалансированным питанием.

В детском саду имеются технологические карты приготовления блюд, где указаны раскладка, калорийность блюда, содержание в нем белков, углеводов, жиров.

Бракераж готовой продукции проводится регулярно с оценкой вкусовых качеств, осуществляется медицинский контроль условий хранения продуктов и сроков их реализации, санитарно-эпидемиологический контроль работы пищеблока и организации обработки посуды. В Учреждении информируют родителей (законных представителей) об ассортименте питания обучающихся, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда, объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями.