

## **Условия питания обучающихся (воспитанников), в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ**

Питание обучающихся (воспитанников), в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, осуществляется в соответствии с документами, регламентирующими организацию питания в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях.

В дошкольном учреждении питание сбалансировано и построено на меню, рассчитанное на 10 дней, с учётом потребностей детского организма в белках, жирах, углеводах и калориях.

С меню родители могут ознакомиться на стенде детского сада ежедневно. Для детей, имеющих медицинские противопоказания (аллергии) готовится замена блюд, согласно разрешенным видам продуктов.

В детском саду организовано четырехразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник.

Контроль за соблюдением санитарных норм на пищеблоке и в группах, качеством питания, разнообразием и витаминизацией блюд, закладной продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов питания осуществляет специалист по организации питания и охране жизни и здоровья воспитанников.

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся в с соблюдением требований СанПиН и товарного соседства. Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания.

Для приготовления и хранения пищи в здании МБДОУ «Детский сад № 57» имеется помещение пищеблока, в состав которого входят: горячий цех, холодный цех, моечная кухонной посуды, кладовая сухих продуктов, кладовая для овощей, помещение с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой. Все блюда — собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами. В детском саду питание организовано в групповых комнатах.

Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный вход.

Непосредственно питание детей организуется в групповых помещениях, в которых оборудованы буфетные для мытья столовой посуды с установленными в них моечными ваннами.

В правильной организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной и эмоциональной и окружающей обстановке в группе. Группы обеспечены соответствующей посудой, удобными столами. Воспитатели приучают детей к чистоте и опрятности при приеме пищи.