**Информация об условиях питания и охраны здоровья обучающихся**

При формировании рациона здорового питания   в ДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в ДОУ по нормам, установленным законодательством.  
     Питание детей в ДОУ осуществляется посредством реализации утвержденного основного 10-дневного меню, а также индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований по СанПиНу 2.3/2.4.3590-20 при необходимости  по назначению врача.

В ДОУ используется примерное 10-ти дневное меню, рассчитанное на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания, с учетом белков, жиров, углеводов и энергетической ценности.

ДОУ обеспечивает полноценное сбалансированное четырехразовое питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в ДОУ по утвержденным в установленном порядке нормам.

На основании примерного 10-ти дневного меню ежедневно составляется меню – требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей дошкольного возраста. В меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи.

 Воспитанники ДОУ получают четырёхразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник).Готовую пищу получают с пищеблока по утвержденному графику на каждый прием пищи специально промаркированной посуде.

Питание в детском саду организовано в групповых комнатах. В правильной организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной эмоциональной и окружающей обстановки в группе. Группы обеспечены соответствующей посудой, удобными столами. Воспитатели приучают детей к чистоте и опрятности при приеме пищи.

Рациональное питание – залог здоровья

 Правильное рациональное питание детей дошкольного возраста – необходимое условие их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды .Рациональное питание – важный и постоянно действующий фактор, обеспечивающий все условие сохранения здоровья в любом возрасте.

Основным принципом правильного питания дошкольников служит максимальное разнообразие пищевых рационов. В рацион питания ДОУ включены все основные группы продуктов:  мясо;  рыба; молоко и молочные продукты;  яйца; овощи и фрукты; крупы, макаронные изделия и бобовые; хлеб и хлебобулочные изделия; сахар и кондитерские изделия

Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение и исключает жарку блюд.

При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Контроль за качеством питания, разнообразием и витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на зам по АХЧ, медицинского работника, повара.  
Кроме этого в ДОУ имеется бракеражная комиссия, которая следит за правильной закладкой продуктов, соблюдением правил кулинарной обработки и правильностью порционирования при раздаче.

Проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых третьих блюд. Для профилактики йододифицита в питании используется йодированная соль.

Ежедневно поваром отбирается суточная проба каждой готовой продукции, которая хранится 48 часов в специальном холодильнике для проб.

Пищевые продукты завозятся в ДОУ в соответствии с заключенными договорами.

Продукты, поступающие в ДОУ, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи не допускаются к приему. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет медицинская сестра и кладовщик. Кладовщик ведет работу по системе Меркурий. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

Санитарно-гигиенический режим на пищеблоке

 Организация питания в ДОУ организуется в соответствии с требованиями Постановления от 27 октября 2020 г. № 32 об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Устройство, оборудование, содержание пищеблока учреждения соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по   . назначению

Пищевые отходы на пищеблоке и в группе собирают в промаркированные  ведра с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема.

Отслеживается соблюдение сроков прохождения медицинских обследований персоналом  с обязательными отметками в санитарных книжках; проводятся ежедневные осмотры работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, контролируется соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока с занесением специальный журнал.

В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку и обработку с применением моющих дезинфицирующих средств: мытье полов, удаление пыли, протирание труб, подоконников; еженедельно с средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т.п.