

## Сведения о специальных условиях питания

### Организация питания в детском саду



Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и психологического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды.

Правильное рациональное питание - важный и постоянно действующий фактор, обеспечивающий процессы роста, развития организма, условие сохранения здоровья в любом возрасте.

В МДОУ «Детский сад № 104» организовано пятиразовое сбалансированное питание по нормам, утвержденным действующим законодательством, в соответствии Санитарно - эпидемиологическими правилами и нормативами (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 32 Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»).

Создание отдельного меню для детей с инвалидностью и лиц с ограниченными возможностями здоровья не осуществляется. В соответствии с медицинскими рекомендациями производится замена блюд.

Питание детей планируется и осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню.

Ежедневно в меню включаются: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и др.) – 2-3 раза в неделю.

С целью организации сбалансированного питания детей в дошкольном учреждении и в семье, в каждой группе вывешивается меню. Родители получают ежедневную информацию о блюдах, получаемых детьми в течение дня.

Питание детей организуется в групповых помещениях.

В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правилам личной гигиены.

Контроль за качеством получаемых продуктов, условиями их хранения и сроками реализации осуществляется ежедневно. Качество продуктов проверяет и фиксирует в специальном журнале кладовщик – ответственное лицо за проведение бракеража сырых продуктов. Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность, хранятся в кладовой с соблюдением требований СанПиН.

Контроль за соблюдением санитарных норм на пищеблоке и в группах, за качеством питания, разнообразием и витаминизацией блюд, закладкой продуктов, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов, приготовлением и реализацией готовых блюд и кулинарных изделий, кратностью приема пищи, организацией питьевого режима осуществляется медицинским персоналом, администрацией дошкольного учреждения.