

**Информация о специальных условиях питания обучающихся
(воспитанников) в МДОАУ «Детский сад № 59 комбинированного вида
«Ручеёк» г. Орска**

Одним из факторов, обеспечивающих гармоничный рост, полноценное физическое и нервное развитие детского организма, устойчивость к действию инфекций и других неблагоприятных воздействий окружающей среды является организация рационального питания в ДОО.

Основными принципами питания в детском саду являются:

- обеспечение достаточного поступления всех питательных веществ;
- соблюдение режима питания;
- выполнение правил технологии приготовления блюд.

Питание в детском саду организовано в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648- 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, уставом муниципального дошкольного образовательного автономного учреждения «Детский сад № 59 комбинированного вида «Ручеёк» г. Орска (далее – ДОО).

ДОО самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблоков ДОО. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками ДОО, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

В ДОО организовано:

- четырехразовое питание - 10,5 часовые группы: завтрак, второй завтрак, обед, полдник;
- пятиразовый режим питания - 12 часовые группы: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин.

Питание детей осуществляется в соответствии с примерным 20-дневным меню, разработанным технологом Управления образования администрации города Орска и утверждённым руководителем.

Для каждого блюда разработана технологическая карта, утвержденная руководителем ДОО. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы бракеражной комиссией, утвержденной приказом руководителя.

В ДОО проводится производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными в ДОО. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в ДОО не принимаются.

Контроль за качеством питания, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на руководителя МДОАУ.

Пищеблок ДОО имеют производственное и складское помещения: горячий цех, цех первичной обработки овощей, моечная кухонной посуды, кладовую сыпучих продуктов, склад для овощей, холодильное оборудование.

В пищеблоках ДОО имеется все необходимое технологическое, холодильное оборудование:

Технологическое оборудование пищеблока.

Наименование	Год выпуска
Котёл пищеварочный.	2008 г.
Сковорода ЭКС-80-0.27-40	2011 г.
Овощерезка «Гамма-5А»	2009 г.
Сковорода жарочная	1998 г.
Плита электрическая ЭП-4П	2014 г.
Плита электрическая ЭП-4П	2014 г.

Машина протиручно-резательная МПР-350М	2014 г.
Мясорубка МИМ-300М	2013 г.
Шкаф жарочный ШЖЭ-3-01	2013 г.
Шкаф холодильный	2008 г.
Шкаф холодильный ШХ купе	2013 г.
Холодильный шкаф R700 М	2013 г.

Пищеблок оснащен рециркулятором. Помещение пищеблока ДОО оборудовано системой холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока ДОО без повреждений, выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами.

В ДОО организуется рациональное, сбалансированное питание, отвечающее физиологическим потребностям растущего организма, повышающее устойчивость к воздействию неблагоприятных факторов.

Прием пищи проходит отдельно в каждой группе, согласно режима питания. Рацион питания обогащается за счет введения в меню фруктов, соков, свежих овощей. Витаминизация третьего блюда проводится под контролем медицинской сестры, с учетом состояния здоровья воспитанников и при обязательном информировании родителей (законных представителей) о проведении витаминизации.

Питьевой режим в ДОО проводится с использованием кипяченой воды при условии ее хранения не более 3-х часов. В ДОО обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава) воспитанников, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией.

Для обеспечения преемственности в вопросах питания в доступных для родителей (законных представителей) и детей местах (в холле, групповой ячейке) размещается следующая информация: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции. В информационных уголках и на сайте ДОО размещены консультации для родителей по вопросам организации питания в ДОО и в условиях семьи. В целях совершенствования организации питания

воспитанников администрация ДОО совместно с воспитателями: организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников; оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания; проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях; проводит мониторинг организации питания, рекомендации по организации здорового питания детей.

В ДОО приказом руководителя создана комиссия по питанию. Руководитель совместно с членами комиссии по питанию осуществляет контроль за организацией питания детей в группах: соблюдением режима питания, норм блюд, аппетита детей, слаженности работы персонала, наличием остатков пищи, привитием культурно-гигиенических навыков, эстетикой питания, сервировкой столов.