

## Условия питания и охраны здоровья воспитанников

Организация питания в ДОУ соответствует санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам. Перечень локальных актов, регламентирующих организацию питания в ДОУ:

[Положение об организации детского питания.PDF](#)

[Положение о бракеражной комиссии.PDF](#)

В ДОУ организовано 5-и разовое питание, необходимое для их нормального роста и развития:

Приёмы пищи	Распределение калорийности суточного рациона
Завтрак	20 %
2-ой завтрак	5%
Обед	35 %
Полдник	15 %
Ужин	25 %

При составлении рациона ребёнка учитывается возраст, уровень физического развития, физиологическая потребность в основных пищевых веществах и энергии, состояние здоровья.

Рацион питания разнообразный, включает все основные группы продуктов. Есть картотека блюд, технологические карты приготовления пищи.

Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи.

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

Группы обеспечены соответствующей посудой, удобными столами. Воспитатели приучают детей к чистоте и опрятности при приёме пищи.

Контроль за качеством питания, разнообразием и витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов питания осуществляется администрацией ДООУ и старшей медицинской сестрой.

В меню представлены разнообразные блюда, исключены их повторы. Таким образом, детям обеспечено полноценное сбалансированное питание. При составлении меню-требования шеф-повар руководствуется разработанным и утвержденным 10-дневным меню (осень-зима, весна-лето), технологическими картами с рецептурами и порядком приготовления блюд с учётом времени года.

Один раз в десять дней медсестра контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребёнка и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде. Подсчёт основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости проводится один раз в месяц, подсчитывается калорийность (количество белков, жиров, углеводов.)

#### Информация по Постановлению Правительства № 575 от 17 мая 2017 года:

Поскольку детский сад не является образовательным учреждением коррекционного и компенсирующего вида, и материально-техническая база ДООУ (с момента постройки и открытия учреждения) не рассчитана на обеспечение возможности беспрепятственного доступа в помещения ДООУ детей с ОВЗ и детей-инвалидов, а также их пребывания в указанных помещениях (отсутствие поручней, расширенных дверных проёмов, лифтов, специальных кресел, условий для питания и охраны здоровья), то, соответственно, дошкольное образовательное учреждение не может проводить реабилитацию детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья.