

## **Информация об условиях питания воспитанников, в том числе детей с ОВЗ и детей-инвалидов**

Для детей с ОВЗ и детей – инвалидов отдельные условия не предусмотрены. Все дети в ДОУ питаются в соответствии с действующими Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами .

Питание – один из важных факторов, обеспечивающих нормальное течение процессов роста, физического и нервно – психического развития ребенка. Ухудшение качества питания приводит к снижению уровня защитно-приспособительных механизмов детского организма и возможному увеличению аллергических реакций, способствует росту болезней органов пищеварения. Поэтому именно качеству питания в нашем детском саду уделяется повышенное внимание.

В нашем саду организовано 4-разовое питание (второй завтрак), согласно 10-дневному меню, разработанного на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и нормах питания.

Составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей раннего и дошкольного возраста, в том числе инвалидов и лиц сограниченными возможностями здоровья.

Ведется бракераж готовой продукции с регулярной оценкой вкусовых качеств.

Выдача пищи с кухни проводится только после снятия пробы медсестрой и членами бракеражной комиссии с отметкой в журнале о вкусовых качествах готовых блюд.

Оставляется суточная проба, выставляется контрольное блюдо.

Основными принципами организации питания в нашем учреждении являются:

- Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка.
- Сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ.
- Максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона.
- Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд.
- Оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи.
- Соблюдение гигиенических требования к питанию (безопасность питания).

Количество приемов пищи в нашем детском саду – 4.

1. Завтрак – молочные каши: манная, рисовая, пшенная и др. В качестве напитка – чай, бутербродом с маслом, хлеб пшеничный.

2. II завтрак – фрукты, соки.

3. Обед – первое горячее блюдо – щи, борщ, овощной суп, рыбный суп, суп с

крупями или макаронными изделиями и т.д. Второе блюдо – мясное, рыбное, из птицы, старниром. Третье блюдо – компот из сухофруктов, кисель плодово-ягодный (С-витаминизация). Хлеб ржаной.

4. Полдник в нашем учреждении – включает в себя блюда из творога – запеканка, собственного приготовления, а также напиток – молоко, какао с молоком, напиток кофейный с молоком.

Выпечка собственного производства (ватрушка с творогом, сладкая булочка и т.д.), кондитерскими изделиями (печенье, пряник).

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся в кладовой с соблюдением требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения. Составляется ведомость контроля за рационом питания.

Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам и требованиям к организации детского общественного питания.

Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

Все блюда — собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.