



«Общая информация об условиях организации питания в образовательной организации»

В МДОАУ № 112 г. Оренбурга организация питания осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача 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.

Питание является одним из важнейших факторов, определяющим здоровье детей, способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию, создает условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде. В меню включено большое число разнообразных блюд.

Организатором и поставщиком продуктов питания в нашем ДОУ является **Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат Питания №1».**

Питание в ДОУ сбалансировано и построено на основе 10-дневного меню, по сезонам, с учетом потребностей детского организма. Ежедневно дети получают необходимое количество белков, жиров и углеводов.

Рацион

В рационе питания широко используются продукты с повышенной пищевой и биологической ценностью, что позволяет скорректировать пищевую ценность рациона по содержанию микроэлементов и сформировать у детей привычку к употреблению таких продуктов. Ассортимент блюд и кулинарных изделий, на основе которого сформировано примерное меню, включает в себя только те

блюда и кулинарные изделия, которые по своим рецептурам и технологии приготовления соответствуют научно обоснованным гигиеническим требованиям к питанию детей дошкольного возраста. Под правильно сбалансированным питанием



понимается питание, полностью отвечающее возрастным физиологическим потребностям детского организма в основных пищевых веществах и энергии. Большое значение имеет правильная организация питания детей в дошкольной организации.

Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием 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. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают требованиям СанПиН. Приготовлением пищи занимаются квалифицированные повара.



Пищеблок оборудован системой приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением. В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т.п. Один раз в неделю проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.



Пищевые продукты поступают в детский сад на склад продуктов питания и имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяет кладовщик - ответственное лицо проводит бракераж сырых продуктов, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

Основные принципы организации рационального питания в ДОУ

- Соответствие энергетической ценности рациона энергетическим затратам 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 требований к питанию детей.

Организация питьевого режима

- Питьевой режим в детском саду проводится в соответствии с действующими требованиями СанПиН

- Питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в детском саду. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка



Родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой группе.

В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции. А также в уголках для родителей размещаются консультации о вкусном, полезном и здоровом питании детей дошкольного возраста.