**Сведения об условиях питания обучающихся (воспитанников)**

Рациональное питание детей - необходимое условие обеспечения здоровья, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов, способности к обучению и работоспособности во все возрастные периоды. Организация питания в МАДОУ «Д/с №20» осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования организации общественного питания населения» с 12-ти часовым пребыванием воспитанников, предлагает 4-х разовое питание.

Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, в соответствии с Федеральным законом от 18 июля 2011 г. N 223-ФЗ "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц" (с изменениями и дополнениями), на контрактной основе за счёт средств бюджета и родительской платы за присмотр и уход за воспитанниками. Закупка продуктов питания производится по договорам с поставщиками. Все продукты имеют санитарно-эпидемиологическое заключение.

В ДОУ организовано 4-х разовое питание для детей 10,5 и 12-ти часовым пребыванием (завтрак, 2-ой завтрак, обед, уплотнённый ужин). Соблюдается режим питания по отдельным приёмам пищи. Меню составляется на каждый день в соответствии с примерным 10 – дневным (утвержденным заведующим), рассчитанным с учётом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, фиксируется в документе соответствующей формы. Рацион питания разнообразен, включает в себя необходимый набор продуктов питания в соответствии с СанПиНом.

Пищевые продукты поступают в Учреждение на склад продуктов питания и имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяет и фиксирует в специальном журнале кладовщик - ответственное лицо за проведение бракеража сырых продуктов. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи. Контроль над качеством питания, закладкой продуктов, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов осуществляет определенная локальным актом бракеражная комиссия, администрация и медицинская сестра.

Учреждение посещает 8 детей-инвалидов, которые не имеют ограничений в питании, соответственно разработанное примерное 10 –

дневное меню соответствует потребностям данных воспитанников. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В рацион питания включены все необходимые питательные вещества и элементы, которые важны для роста и развития детей.

Завтрак - может состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка.

Второй завтрак - (он носит рекомендательный характер) включающий напиток или фруктовый сок и (или) свежий фрукт.

Обед - включает закуску (салат или порционные овощи), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник - включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд.

Ужин - может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки. Из меню детского питания исключены жареные, копченые, острые, жирные блюда.

Размеры порций, ежедневное количество необходимых питательных веществ для воспитанников разных возрастов – все эти цифры зафиксированы в правительственных законодательных актах и санитарных правилах, разработанных на федеральном уровне. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в Учреждении и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивается ежедневное меню в каждой групповой ячейке и на информационном стенде в центральном коридоре первого этажа Учреждения.

Для укрепления здоровья детей ежедневно осуществляется искусственная С-витаминизация третьего блюда из расчета норм для детей каждого возраста. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии – иным ответственным лицом) и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации под подпись в соответствующем журнале. Данные о витаминизации блюд заносятся в Журнал проведения витаминизации третьих

и сладких блюд. Готовая пища выдается только после снятия пробы и соответствующей записи.

Выполнение натуральных норм питания на 1-го ребенка фиксируется в накопительной ведомости. Используются обогащенные продукты питания: хлеб «Дарницкий» обогащенный белком йодированным молочным «Биойод»; соль поваренная пищевая молотая йодированная.

В ДОУ организован питьевой режим: кипячёная питьевая вода, срок хранения которой не более трёх часов. Питьевая вода по качеству и безопасности отвечает требованиям на питьевую воду. Кипячение осуществляется на пищеблоке в специально предназначенных групповых ёмкостях.

Контроль за качеством, разнообразием питания, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, за санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на заведующего и медицинскую сестру (специально закрепленную органами здравоохранения за Учреждением) в соответствии с их компетенцией.

Помещения для питания воспитанников, а также для хранения и приготовления пищи, обеспечивают возможность организации качественного питания.

Столовая посуда и разделочный инвентарь имеются в достаточном количестве (100%). Питание детей организуется в помещении групповой. Группы обеспечены посудой в необходимом количестве. Ёмкости для пищи промаркированы в соответствии с принадлежностью и видами блюд.