

Об условиях питания и охраны здоровья обучающихся

Для воспитанников учреждения, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в детском саду организовано четырёхразовое питание.

В соответствии с ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" ст. 37 организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность. Одним из важных факторов здоровья воспитанников является организация рационального питания и отражение ее в образовательной деятельности ДООУ. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный вход (выход), оснащено необходимым техническим оборудованием. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДООУ осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение. При приготовлении блюд не применяется жарка.

В МБДООУ детский сад №6 "Мишутка" организовано 4-х разовое питание воспитанников, которое осуществляется по 10-дневному примерному меню для детей с 1,5 до 3 лет и 3 до 7 лет.

Качество питания:

калорийность, нормы питания;

разнообразие ассортимента продуктов;

С-витаминизация;

наличие контрольного блюда;

хранение проб (48 часовое);

объём порций;

использование йодированной соли;

питьевой режим – соблюдается.

Также в промежутке между завтраком и обедом включён дополнительный второй завтрак, включающий сок или свежие фрукты. При составлении меню используется разработанная технологическая карта блюд, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам и учитывает физиологические потребности дошкольников в энергии и пищевых веществах.

В рацион питания Учреждения включены все основные группы продуктов – мясные, молочные, овощные блюда, свежие фрукты и овощи.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Организация питания постоянно находится под контролем администрации.

Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи и формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитатель сочетает работу дежурных и каждого воспитанника.

Питание воспитанников осуществляется в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Для дополнительного обогащения рациона питания детей в ДОУ проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Объемы рассчитываются строго по возрасту ребенка: для детей 1-3 лет — 35 мг, для детей 3-6 лет — 50 мг на порцию. Препараты витаминов вводятся во время обеда в третьи блюда (компот) после его охлаждения до температуры 15 °С.

В дошкольном учреждении создана система необходимых условий по охране и укреплению здоровья воспитанников (в соответствии со ст.41 [Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»](#) от 29.12.2012 г. №273-ФЗ и [СанПиН 2.4.1.3648-20](#)«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»). Первичная медико-санитарная помощь воспитанникам оказывается медицинским персоналом ГБУЗ «Почепская ЦРБ» на договорной основе.