

Сведения об условиях питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Питание воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 29 организуется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. N 32, зарегистрированы в Минюсте РФ 11.11.2020 г № 60833.; Методическими рекомендациями к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21, утвержденными Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю.Поповой 02.03.2021г., Постановлением администрации города Коврова Владимирской области от 12.10.2017 г № 2847 «Об утверждении Положения об организации питания воспитанников и сотрудников муниципальных дошкольных образовательных учреждений города Коврова», «Положением об организации питания воспитанников и сотрудников муниципального дошкольного образовательного учреждения детский сад № 29 города Коврова Владимирской области», приказом заведующего МБДОУ № 29 от **01.09.2021 г. № 127-ОД** «Об организации питания детей».

Воспитанники МБДОУ, в том числе инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, получают четырёхразовое питание: завтрак, 2-й завтрак (сок или витаминизированный напиток/ фрукты), обед и уплотнённый полдник, на которые приходится основное количество продуктов с высокой пищевой и биологической ценностью. Последний приём пищи — ужин, который ребёнок получает дома. Объём пищи и выход блюд соответствует возрасту ребёнка и требованиям СанПиН.

Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденным приказом заведующего №127-ОД от 01.09.2021. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно составляется меню требование и утверждается заведующим. Приготовление блюд производится строго по утверждённым технологическим картам данного меню. Приготовление пищи осуществляется квалифицированными специалистами со средним специальным образованием: старшим-поваром Курановой Е.А и поваром Гунченко И.Ю. Ответственность за организацию питания детей в детском саду возлагается на ведущего специалиста по охране здоровья.

Приём пищи проводится строго по графику, утверждённому заведующим МБДОУ на зимний и летний периоды года. Для детей в возрасте от 1 года до 3 лет и от 3 до 7 лет меню — требование составляется отдельно.

При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;

- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
 - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
 - данные о химическом составе блюд;
 - требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
 - сведениями о стоимости и наличии продуктов.

Для обеспечения преемственности питания в МБДОУ и семье родителей информируют об ассортименте питания ребенка, ежедневно вывешивая меню. С целью соблюдения требований к организации питания и оценки его качества в дошкольном учреждении администрацией МБДОУ проводится систематический контроль по этому направлению. Продукты поступают в детский сад при наличии сертификатов и удостоверений качества, соответствующих требованиям государственных стандартов. Сырые продукты и продукты, идущие в питание детей без термической обработки, хранятся отдельно, при этом соблюдается товарное соседство продуктов. Скоропортящиеся продукты хранятся в холодильных камерах с установленными в них термометрами. Овощи, сухие продукты хранятся в кладовой, которая оборудована полками и стеллажами.

Ведущим специалистом по охране здоровья ведётся необходимая документация:

- Журнал по контролю за качеством готовой пищи (бракеражный);
- Журнал по контролю за качеством поступающих скоропортящихся продуктов.
- Гигиенический Журнал.
- Журнал учета температурного режима холодильников.