

## **Условия питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

МКДОУ Агинский детский сад №1 «Солнышко» обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей в соответствии с примерным циклическим меню, разработанным по установленной форме для двух возрастных категорий: детей с 1 года до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет.

Организация питания детей (получение, хранение и учёт продуктов питания, производство кулинарной продукции в пищеблоке, создание условий для приёма пищи детьми в группах и пр.) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключающим жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении круглогодично проводится искусственная С-витаминизация третьего блюда. Препараты витамина С вводят в третье блюдо (компот, кисель и т.п.) после его охлаждения непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогревают.

Для воспитанников Учреждения организовано 4-х разовое питание. При этом завтрак составляет 20-25% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед – 30-35%, полдник – 10-15%.

На основе циклического меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца на следующий день и утверждается заведующим Учреждением. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

Меню-требование составляется вместе с указанием выхода блюд для детей разного возраста. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;

- **объем 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 санитарных правил.**

**В меню-требовании указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребенка и вес порции в готовом виде.**

**При наличии детей, больных аллергическими заболеваниями, составляется отдельное меню-требование.**

**Данные о детях, питающихся по гипоаллергенному меню, находятся на пищеблоке и в группах. Списки составляются на основании личных заявлений родителей воспитанников, имеющих аллергические заболевания (согласие на гипоаллергенное меню, отказ от 1-го вида продуктов) и справки врача.**

**На каждое блюдо имеются технологические карты.**

**При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.**

**Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.**

**Для осуществления питьевого режима в Учреждении используется питьевая вода из под крана. Вода соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения».**

**Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд.**

**Выдача готовой пищи для групп осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Учреждением, после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, в составе завхоза, заведующего Учреждением. Результаты контроля регистрируются в журнале "Бракераж готовой (кулинарной) продукции". При нарушении**

**технологии приготовления пищи, а так же в случае не готовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.**