

## **Обеспечение условий питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ\***

Питание – один из важных факторов, обеспечивающих полноценное физическое, нервно – психическое развитие ребенка, нормальное течение процессов роста. Ухудшение качества питания приводит к снижению уровня защитно – приспособительных механизмов детского организма и возможному увеличению аллергических реакций, способствует росту болезней органов пищеварения. Поэтому именно качеству питания в нашем детском саду уделяется повышенное внимание.

Питание в детском саду осуществляется на основе требований постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 29.01.2021, регистрационный № 62296), действующие до 1 марта 2027 года.

В МДОУ детском саду комбинированного вида №88 организовано 5-разовое сбалансированное питание (завтрак, второй завтрак (сок), обед, полдник, ужин), в соответствии с возрастом детей, длительностью пребывания в Учреждении и по нормам, согласно действующим государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

**Пищеблок:** приготовление пищи осуществляется на пищеблоке, который расположен на 1 этаже, в 1 и 2 корпусах детского сада. Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Все оборудование находится в рабочем состоянии, своевременно проводится техническое обслуживание. 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.

**Продукты:** пищевые продукты поступают в детский сад на склад продуктов питания и имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяют кладовщик, медицинская сестра. Условия хранения продуктов отвечают гигиеническим требованиям.

**Меню:** Дошкольное учреждение работает по утвержденному 10-ти дневному меню с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания, а также, безлактозному меню для детей с непереносимостью лактозы. Рацион питания разнообразен как за счет расширения ассортимента продуктов, так и за счет разнообразия блюд, готовящихся из одного продукта. Каждое блюдо готовится в соответствии с разработанной и утвержденной картотекой блюд (технологическими картами).

С целью осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении создана бракеражная комиссия. Ежедневно в соответствии с графиком бракеражная комиссия снимает пробу готовых блюд на пищеблоке. Ведется бракеражный журнал с фиксированием результатов снятия проб и качества приготовления блюд. С каждого готового блюда оставляются суточные пробы, которые хранятся 48 часов.

**Контроль организации питания** в Учреждении осуществляется заведующим Учреждения.

**\*место осуществления образовательной деятельности – МДОУ детский сад комбинированного вида №88, адрес: 1 корпус, улица Котовского, дом 11; 2 корпус, улица Котовского, дом 13, корпус 2.**