

## Условия питания обучающихся .



Рациональное питание является одним из основных факторов внешней среды. Питание оказывает самое непосредственное влияние на жизнедеятельность, рост, состояние здоровья ребенка. Правильное сбалансированное питание, отвечающее физиологическим потребностям растущего организма, повышает устойчивость к различным неблагоприятным воздействиям. В детском саду организовано трехразовое питание ( завтрак, обед, полдник ) соответствующее санитарно – гигиеническим требованиям. Пищевые продукты , поступающие в МКДОУ, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность: хранятся в кладовой с

соблюдением СанПиН 2.4.3648-20 и товарного соседства.

**Соблюдение санитарно - гигиенических требований СанПиН 2.4.3648-20** « санитарно эпидемиологические требования и организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (Постановление Главного государственного врача РФ от 28.09.2020г. №28)

### **Организация питьевого режима**

- питьевой режим в детском саду проводится в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.3648-20 питьевая вода доступна воспитанникам в течении всего времени нахождения в саду. Вода меняется каждые 2 часа . объемы потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка .

### **Обеспечивается контроль санитарно – гигиенической безопасности питания .**

Систематически проводится контроль. За качеством питания. Соблюдаются все санитарные требования:

- к состоянию пищеблока;
- к поставляемым продуктам питания;
- к транспортировке , хранению;
- к приготовлению и раздаче блюд;
- к личной гигиене работников пищеблока;
- к организации приема пищи детьми в группах.



В учреждении имеется перспективное 10-ти дневное меню и специально разработанная картотека блюд (технологические карты), где указаны раскладка, калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ и технология приготовления каждого блюда. Использование готовых технологических карт позволяет легко подсчитать химический состав рациона, при

необходимости заменять одно блюдо другим, равноценным по составу, осуществлять ежедневный контроль за качеством питания. Дети обеспечены соответствующей посудой, удобными столами и стульями. Питание осуществляется в групповых помещениях за отдельными столами. Блюда подаются эстетически оформленными с соблюдением температурного режима, строго по графику выдачи пищи. Устройство, оборудование, содержание пищеблока МКДОУ соответствует санитарным правилам. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным интервалом, кухонной посудой.

### **Организация работы по пропаганде здорового питания**

- учитываются индивидуальные особенности детей, в том числе непереносимость ими отдельных продуктов и блюд;
- соблюдается оптимальный режим питания;
- проводится работа по формированию у детей навыков культуры питания;
- строго соблюдается принципы разработанного меню;
- проводится разъяснительная работа, как с сотрудниками учреждения, так и с родителями по введению новых блюд;
- оформляются информационные стенды, информационные папки по вопросам здорового питания.



Процесс приема пищи проходит в уютной, доброжелательной обстановке. Это способствует выработке у детей положительного отношения к процессу приема пищи.

Режим питания является одним из основных условий, обеспечивающих рациональное питание. Питание детей в МКДОУ соответствует возрастным нормам, а также сочетается с правильным питанием ребенка в семье. С этой целью педагоги информируют родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получает в течение дня в детском саду. Вывешивая ежедневное меню в групповых информационных уголках для родителей.

Внешним условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно – гигиенических требований к пищеблоку, хранению продуктов и процессу приготовления пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правила личной гигиены.

Организация питания воспитанников в группе осуществляется воспитателями групп и заключается: в создании безопасных условий при подготовке к приему пищи и во время приема пищи; в воспитании культурно – гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками. Получение пищи на группы осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утвержденному директором МКДОУ и только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Готовая пища детям выдается только после снятия пробы бракеражной комиссией с соответствующей записью в журнале результатов оценки готовых блюд (в журнале бракеража готовой продукции).

Организация питания в детском саду находится под постоянным контролем администрации учреждения. Ведется систематический контроль качества питания (разнообразия) витаминизации блюд, закладки, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусового качества, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения, соблюдение сроков реализации продуктов.

