

Условия питания и здоровья обучающихся.



Одним из важных факторов здоровья ребенка является организация рационального питания.

Правильное питание – это основа длительной и плодотворной жизни, залог здоровья, бодрости, гарантия от появления различных недугов.

Питание в детском саду соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Питание детей организовано в соответствии с примерным десятидневным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в ДОО. Для правильного приготовления блюд разработаны технологические карты. В которых указаны раскладка, калорийность блюда, содержание в нем белков, жиров, углеводов. Использование таких карт позволяет легко подсчитать химический состав рациона и при необходимости заменить одно блюдо другим, равноценным ему по составу и калорийности.

Принципы организации питания:

- сбалансированность в рационе всех пищевых веществ;
- максимальное разнообразие продуктов и блюд;
- правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, сохранность пищевой ценности;
- оптимальный режим питания;
- соблюдение гигиенических требований к питанию соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребёнка.

Количество приёмов пищи в группах общеразвивающей направленности – четыре:

- Завтрак

- Второй завтрак
- Обед
- Полдник

Закупка продуктов питания производится по договорам с поставщиками. Все продукты имеют сопроводительные документы. Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом **поставщика** на основе заключенного муниципального контракта. Все продукты сопровождаются сертификатами соответствия качества.

Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Пищеблок оснащен необходимым оборудованием, укомплектован кадрами. Выполнение санитарно-гигиенических правил на пищеблоке нашего учреждения регламентируется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» **СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). В учреждении осуществляется регулярный контроль за условиями хранения продуктов и сроками реализации, санитарно-эпидемиологический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды.

Организация питьевого режима

Питьевой режим в детском саду проводится в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20

"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

8.4.5. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

кипятить воду нужно не менее 5 минут;

до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

8.4.6. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.