**[Условия питания воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья](http://mdou109kms.usite.pro/pitanie_detej.pdf" \t "_blank)**

В дошкольном учреждении созданы все необходимые условия для организации полноценного сбалансированного питания воспитанников.

Организация питания детей в МДОУ МДОУ «Карусель» осуществляется в соответствии с законодательной базой:

[ФЗ-273 от 29.12.2012 "Об образовании в РФ", ст. 37 "Организация питания обучающихся"](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_140174/)

[СанПиН 2.4.1.3049-13 от 16.05.2013 "Требования к организации питания в ДОУ"](http://base.garant.ru/70414724/)

[ФЗ-29 "О качестве и безопасности пищевых продуктов"](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/)

[Постановление РФ от 15.08.1997 №1036 "Правила оказания услуг общественного питания"](http://base.garant.ru/166149/)

[Приказ Министерства здравоохранения и  социального развития России N 213н, Минобрнауки России N 178 от 11.03.2012 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений"](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70063904/)

**Одним из важных факторов здоровья ребенка является организация рационального питания и отражение ее в воспитательно-образовательном процессе.  
   Правильное питание – это основа длительной и плодотворной жизни, залог здоровья, бодрости, гарантия от появления различных недугов. Поэтому в плане работы детского сада вопрос о правильном питании занимает одно из важнейших мест.  
   В детском саду питание организовано в групповых комнатах. Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Пищеблок на 100% укомплектован кадрами. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход.   
   Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков. Имеется десятидневное перспективное меню. При составлении меню используется разработанная картотека блюд, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам.  
   Готовая пища выдается только после снятия пробы медработником и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд.  
   Организация питания постоянно находится под контролем администрации.(Контроль организации питания в Учреждении осуществляется заведующим Учреждения.)**

**Дошкольное учреждение работает по утвержденному 10-ти дневному меню с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания.  Каждое блюдо готовится в соответствии с разработанной и утвержденной картотекой блюд (технологическими картами).**

**Учреждение обеспечивает детей 5-ти разовым сбалансированным питанием в соответствии с их возрастом, длительностью пребывания в Учреждении и по нормам, согласно действующим государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.**

**В меню каждый день включена суточная норма молока, сливочного и растительного масла сахара, хлеба, мяса.   
   Продукты, богатые белком (рыба, мясо), включаются в меню первой половины дня. Во второй половине дня детям предлагаются молочные и овощные блюда. Для приготовления вторых блюд кроме говядины используются также субпродукты (печень в виде суфле, котлет, биточков, гуляша). Ежедневно в меню включены овощи, как в свежем, так и вареном и тушеном виде. Дети регулярно получают на полдник кисломолочные продукты.**

**Для правильной организации питания в нашем детском саду имеются следующие документы:**

- утвержденный набор продуктов для дошкольных учреждений;

- перспективный набор продуктов для дошкольных учреждений;

- перспективные меню-раскладки и примерные меню  10 – дневные;

- технологические карты;

- бракеражный журнал;

- тетрадь бракеража сырой продукции;

-  заявки на продукты;

- картотека блюд;

**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.**

**В детском саду имеется отдельный пищеблок, состоящий из двух цехов, овощной, кладовой для хранения продуктов.**

**Рациональное питание дошкольников - одно из необходимых условий гармоничного роста дошкольников** **физического и нервно-психического развития, устойчивости к воздействию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды.**  
  
**Факторы определяющие соответствие питания принципам здорового образа жизни:**

* **Состав продуктов питания**
* **Их качество и количество**
* **Режим и организация**

**Соблюдаются все санитарные требования к состоянию:**

* **Пищеблока**
* **К поставляемым продуктам**
* **К приготовлению и раздаче блюд**
* **К личной гигиене персонала пищеблока**
* **К организации приема пищи детьми в группе**

**Выполнение основных норм питания:**

* **Выдерживается достаточное обеспечение калорийности важных пищевых компонентов**
* **Используется максимальное разнообразие рациона**
* **Проводится технологическая и кулинарная обработка продуктов**
* **Пища, всегда имеет хорошие вкусовые качества**

**Условия рационального питания:**

* **Правильный подбор продуктов, обеспечивающий нормы физиологических потребностей детей**
* **Строгий режим питания, который должен предусматривать не менее 4-х приемов пищи**
* **Длительность промежутков между отдельными приемами пищи не должна превышать 3,5-4 часов**

**Основные принципы организации питания в нашем Детском саду:**

* **Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребёнка**
* **Сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ**
* **Максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона**
* **Правильная кулинарная и технологическая обработка продуктов**
* **Оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи**
* **Соблюдение гигиенических требований к питанию детей в организованных коллективах**