

## **Сведения об условиях питания обучающихся МДОАУ № 83**

В соответствии с нормативными документами в муниципальном дошкольном образовательном автономном учреждении «Детский сад № 83» города Оренбурга для обучающихся (воспитанников) организовано пятиразовое питание.

Приготовление первых, вторых блюд, салатов, мучных изделий осуществляется на основе технологических карт, оформленных в картотеке блюд в соответствии с организованным меню.

Питание сбалансировано и построено с учетом потребностей детского организма в белках, жирах, углеводах и калориях.

В рационе круглый год – овощи, фрукты и соки.

В меню включаются: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль.

Продукты: творог, рыба, сыр, яйцо и др.

Разработаны и внедрены технологические карты.

Контроль за соблюдением санитарных норм на пищеблоке и в группах, качеством питания, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов питания осуществляет ООО «КШП «Подросток» и бракеражная комиссия МДОАУ № 83, назначенная приказом заведующего дошкольным учреждением.

Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале.

***На основе организованного меню ООО «КШП «Подросток» составляет ежедневное меню, что обеспечивает:***

- правильное сочетание блюд в рационе;
- разнообразие в диетическом питании и повышение усвоения отдельных продуктов;
- распределение калорийности питания в течение суток;
- строгое соответствие объема пищи возрасту ребенка. Объемы разовых порций и суточный объем пищи нормированы для детей каждой возрастной группы;
- оказание помощи родителям в составлении меню для питания детей в домашних условиях.

***Особое внимание уделяется организации режима питания:***

- режим является одним из основных условий, обеспечивающих рациональное питание;
- режим строится с учетом 12-часового пребывания детей в ДОО, при организации 5-разового питания (с учетом дополнительного второго завтрака в виде соков и фруктов);
- график выдачи пищи по группам составлен с таким расчетом, чтобы дети получали не слишком горячую, и не уже остывшую пищу;

- правильно организованный режим обеспечивает лучшее сохранение аппетита.

Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДОО и дома родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, размещая ежедневное меню в каждой группе (в приемных помещениях), на информационном стенде, на сайте.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Для организации питания в МДОАУ сад № 83 имеется пищеблок, включающий в себя: холодный, горячий цех, цех готовой продукции и складское помещение.

Складское помещение для хранения продуктов оборудовано приборами для измерения температуры воздуха, холодильным оборудованием с контрольными термометрами.

Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДОО соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания. Все технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии.

Для приготовления пищи используется электрооборудование: электрическая плита и духовка. В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка по утвержденному графику.

***Оптимальными принципами организации рационального питания детей в МДОАУ № 83 являются:***

- обеспечение поступления всех основных пищевых веществ в количествах, отвечающим физиологическим потребностям детского организма;
- соблюдение определенного режима питания;
- выполнение установленных правил технологии приготовления блюд, обеспечивающих максимальное сохранение пищевой ценности продуктов;
- создание условий для эстетического и культурно-гигиенического воспитания детей во время приема пищи.

Группы обеспечены соответствующей возрасту детей мебелью, красивой, яркой сервировочной посудой, столовыми приборами (столовая, чайная ложка, вилка), в старшем дошкольном возрасте добавляется столовый нож. Педагоги прививают у детей культуру питания и воспитывают у дошкольников культурно - гигиенические навыки.















