

## Об условиях питания воспитанников

Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с требованиями "СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденными 27.10.2020 года Постановлением Главного Государственного санитарного врача РФ №32". Для приготовления пищи в детском саду имеется пищеблок, состоящий из полного набора помещений для приготовления пищи.

Пищеблок соответствует санитарным правилам и нормам к организации питания.

Для нормального роста и развития ребенка необходимо правильно организованное питание.

Растущий и быстро развивающийся организм требует достаточной по количеству и полноценной по качеству пищи. Как недостаточное, так и избыточное одинаково вредно для здоровья ребенка и может привести к расстройству пищеварения, нарушению обмена веществ, снижению сопротивляемости организма, к замедлению не только физического, но и психического развития. С этой целью в детском саду организовано 4-х разовое питание. Учреждение работает по 10-дневному меню, согласованное с Роспотребнадзором.

### Выполнение норм основных продуктов

- медицинской службой грамотно составляется рацион;
- выдерживается достаточное обеспечение калорийности и содержания всех жизненно важных пищевых компонентов;
- используется максимальное разнообразие рациона;
- проводится технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд;
- пища, приготовленная на пищеблоке, имеет хорошие вкусовые качества и привлекательный внешний вид.

### Организация питьевого режима

- питьевой режим в детском саду проводится в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.2.1940-05;
- питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в саду. Ориентировочные размеры 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 организации приёма пищи детьми в группах;
- к личной гигиене пищеблока;

### 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 соблюдаются принципы разработанного меню;
- проводится разъяснительная работа, как с сотрудниками учреждения, так и с родителями по введению новых блюд;
- оформляются информационные стенды и папки по вопросам здорового питания.