

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение г.
Владимира «Детский сад № 80»

**Сведения об условиях питания
воспитанников, в том числе инвалидов
и лиц с ОВЗ**

г. Владимир

Рациональное питание детей дошкольного возраста - необходимое условие их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды. Поэтому от того, насколько правильно организовано питание в детском саду, во многом зависит здоровье и развитие дошкольников.

Основным принципом правильного питания дошкольников должно служить максимальное разнообразие пищевых рационов. Только при включении в повседневные рационы всех основных групп продуктов - мяса, рыбы, молока и молочных продуктов, яиц, пищевых жиров, овощей и фруктов, сахара и кондитерских изделий, хлеба, круп и др. можно обеспечить малышей всеми необходимыми им пищевыми веществами. И, наоборот, исключение из рациона тех или иных из названных групп продуктов, равно как и избыточное потребление каких-либо из них, неизбежно приводит к нарушениям в состоянии здоровья детей.

Мясо, рыба, яйца, молоко, кефир, творог, сыр являются источником высококачественных животных белков, способствующих повышению устойчивости детей к действию инфекций и других неблагоприятных внешних факторов. Поэтому их следует постоянно включать в рацион питания дошкольников.

Правильное рациональное питание - важный и постоянно действующий фактор, обеспечивающий процессы роста, развития организма, условие сохранения здоровья в любом возрасте.

Факторы, определяющие соответствие питания принципам здорового образа жизни и гигиены питания в организованной форме, следующие:

- состав продуктов питания,
- их качество и количество,
- режим и организация.

В нашем детском саду большое внимание уделяется правильному составлению меню и строгому соблюдению правил приготовления пищи. Составление меню и контроль за соблюдением правил приготовления пищи в нашем ДООУ осуществляет заведующий ДООУ.

В соответствии с Положением об организации питания воспитанников в детском дошкольном учреждении, ответственными лицами, утвержденными приказом заведующего, осуществляется постоянный контроль за правильной постановкой питания детей, за качеством доставляемых продуктов питания, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации, а также за соблюдением натуральных норм продуктов при составлении меню-раскладок, качеством приготовления пищи, соответствием ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах.

Также контролируется санитарное состояние пищеблока, соблюдение личной гигиены его работниками, доведение пищи до детей, постановку питания детей в группах.

Строго соблюдались условия хранения и сроки реализации продуктов, а также технологический процесс приготовления каждого блюда в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Контроль за качеством получаемых продуктов, условиями их хранения и сроками реализации осуществляется ежедневно.

Все пищевые продукты, поступающие в детское учреждение, проверяются на соответствие требованиям государственных стандартов. При получении скоропортящихся продуктов обязательно требуются за них качественные удостоверения с указанием даты выработки, сорта или категории, срока реализации, ряда лабораторных данных (например, для молока и молочных продуктов - жирность, содержание белка).

Питание в детском саду организовано в соответствии с утвержденным заведующим ДОУ 10-ти дневным меню, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в ДОУ и с учетом раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Приготовление блюд и кулинарных изделий проводилось в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Это позволяет легко подсчитать химический состав рациона и при необходимости заменить одно блюдо другим, равноценным по составу и калорийности.

Объем блюд соответствует нормативным требованиям.

Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 5 дней не допускается.

В целях обеспечения сбалансированного питания детей в случае отсутствия каких-либо продуктов производилась замена на равноценные по составу продукты в соответствии с приложением №11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – Таблицы замены пищевой продукции с учетом пищевой ценности.

В случае отсутствия свежих фруктов замена производилась на соки. Разрабатывая конкретное меню, в первую очередь определяется состав обеда, для приготовления которого рекомендуются максимальное количество мяса и рыбы. Из мяса, помимо говядины, используется мясо курицы. Из мясных продуктов готовятся тефтели, фрикадельки, гуляш, которые делаются в отварном и тушеном виде.

В качестве гарниров ко вторым блюдам чаще используются овощи (отварные, тушеные, в виде пюре). Первые блюда представлены различными борщами, супами, как мясными, так и рыбными.

Учитывая необходимость использования в питании детей различных овощей, как в свежем, так и в сыром виде, в состав блюда включается салат, преимущественно из свежих овощей.

Салаты заправляются растительным маслом. В качестве третьего блюда - компот из сухофруктов, кисель или чай.

На завтрак и уплотненный полдник готовятся различные каши, а также овощные блюда, блюда из творога, яичные омлеты, салаты из свежих овощей (по сезону), а также дети получали свежие фрукты, соки. Из напитков на завтрак дается какао, чай, кофейный напиток с молоком. В качестве второго завтрака давались кисломолочные продукты: сок и др.

В организации питания ребенка дошкольного возраста имеет большое значение соблюдение режима, что обеспечивает лучшее сохранение аппетита, поэтому промежутки между отдельными приемами пищи составляют 3,5-4 часа, а объем ее строго соответствует возрасту детей.

Контролируется и соблюдение основных норм рационального питания детей в нашем учреждении. И если при проведении расчетов питания выявляются отклонения от рекомендованных норм, то при очередном составлении меню, с учетом этих отклонений, вносится необходимая коррекция.

Таким образом, достигается необходимое содержание в меню детей полноценных продуктов и соответствие химического состава рациона действующим нормам.

В МБДОУ организован питьевой режим.

Питьевая вода, по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.

Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка. Ежедневно на стендах вывешивается обзорное меню на текущий день для ознакомления родителей (законных представителей) воспитанников ДОУ, в котором указывается название блюд, пищевая энергетическая ценность, выход в граммах.

Привлечение родителей к участию в организации рационального питания детей имеет важное значение. Это помогает им в домашних условиях разумно дополнить питание ребенка таким образом, чтобы в целом оно было сбалансировано и отвечало потребностям детского организма.