

**Условия питания обучающихся, в том числе детей инвалидов
и детей с ограниченными возможностями здоровья в
муниципальном дошкольном образовательном автономном
учреждении «Детский сад №22»**

Важный фактор здоровья ребенка – это рациональное питание.

Правильное питание – это залог здоровья, бодрости, гарантия от появления разных недугов.

В плане работы детского сада вопрос питания занимает одно из важных мест. Основные принципы организации питания в ДОО следующие:

- максимальное разнообразие продуктов и блюд.
- правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, высокие вкусовые качества блюд.
- оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки и результаты приема пищи.

Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке.

Закупка и поставка продуктов питания учреждением осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 года №44 ФЗ

«О контрольной системе закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на контрольной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за содержание ребенка в учреждении.

Приготовление пищи осуществляется на пищеблоке детского сада. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. 5-разовое сбалансированное питание воспитанников проходит в помещении групповой. В дошкольном учреждении воспитываются дети – инвалиды. Так как они не имеют особых ограничений в качестве питания, то разработанное примерное 10 - дневное меню соответствует потребностям данных воспитанников. В меню представлены разнообразные блюда, салаты, фрукты, соки, третья блюдо витаминизировано.

Контроль над качеством питания, закладкой продуктов, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов осуществляет бракеражная комиссия.

-Хранение продуктов: организовано.

-Обеспеченность технологическим оборудованием: достаточно.

-Требования техники безопасности при работе с использованием технологического оборудования соблюдаются.

-Санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений соответствует санитарным нормам.