**Условия питания воспитанников, в том числе детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья**

В учреждении организовано сбалансированное питание детей, в том числе детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья, в соответствии с их возрастом и временем пребывания в учреждении по действующим нормам. Для организации рационального и сбалансированного питания в дошкольном образовательном учреждении имеется пищеблок, укомплектованный специальным технологическим оборудованием. В соответствии с санитарными нормами и требованиями оборудование изготовлено из нержавеющей стали, без повреждений.

Помещение оснащено раковинами для мытья рук работниками пищеблока, с целью соблюдения гигиены.

Пищеблок оснащён:

* Двумя электрическими плитами с духовыми шкафами. Имеется трёхсекционная ванна для мытья столовой и кухонной посуды из стали с загнутыми бортиками, обеспечивающими безопасность при пользовании.
* Производственными и разделочными столами, стеллажом для сушки посуды, из нержавейки.
* Весы для продуктов настольные - 3 шт.
* Холодильники двухкамерные 4 шт.; однокамерные - 2 шт. ; морозильная камера - 1 шт.

Питание дошкольников осуществляется в групповых комнатах.

 В МБДОУ разработано примерное меню, рассчитанное не менее, чем на две недели, с учётом среднесуточных норм питания в учреждении для двух возрастных категорий:

* для детей от 1,6 до 3 лет, в том числе детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья;
* для детей от 3 до 7 лет,в том числе детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья.

Питание организовано в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020.,  СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления  детей и молодёжи», от 28.09.2020г. Питание в МБДОУ удовлетворяет физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах и энергии.

Дети, нуждающиеся в лечебном и диетическом питании, отсутствуют.

В детском саду организовано 4 –х разовое сбалансированное питание: завтрак, 2-ой завтрак, обед, усиленный полдник. Согласно меню завтрак включает в себя горячее блюдо (каши, запеканка, творожные, яичные блюда и др.), бутерброд (с маслом, джемом, с сыром), горячий напиток. Второй завтрак включает свежие фрукты, соки.  Обед включает в себя закуску (салаты), первое блюдо (супы), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот).   
Полдник включает в себя напиток с булочными или кондитерскими изделиями, горячие напитки (чай, какао). Ужин мясные, овощные и творожные блюда и горячие напитки (чай, какао).

При организации питания детей и составлении примерного двухнедельного меню дошкольное учреждение руководствуется рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания с учётом возраста детей и действующих санитарных правил. Распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона питания детей на отдельные приёмы пищи в соответствии с временем их пребывания в дошкольном учреждении. В промежутке между завтраком и обедом введён дополнительный приём пищи – второй завтрак, включающий напиток или сок, свежие фрукты.

Информация для родителей воспитанников по организации питания детей размещается на информационных стендах.

В учреждении разработано и утверждено приказом руководителя «Положение об организации питания», которое устанавливает порядок организации питания детей, с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в дошкольном учреждении.

На все продукты, поступающие на пищеблок, имеются сертификаты и товарные ярлыки. Ежедневно составляется меню-раскладка в соответствии с примерным цикличным десятидневным меню, утвержденным заведующим, рассчитанным с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях. Соблюдается распределение энергетической ценности (калорийности) суточного приема пищи по отдельным приемам пищи: завтрак 20-%, обед 35%, полдник 15%, Ужин 25%. В промежутке между завтраком и обедом дополнительный 2-ой завтрак. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Проводится искусственная С-витаминизация третьих блюд из расчета: дети до 3-х лет - 35 мг, дети от 3-х до 7-ми лет - 50 мг. Данные о витаминизации заносятся в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе трех человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда) и сохраняются 48 часов при температуре +2+6ºС. Организован питьевой режим - используется прокипяченная питьевая вода из водопроводной сети. Хранится вода не более 3-х часов.