

## Условия питания обучающихся

Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в МБДОУ, организации потребления продукции общественного питания для детей, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

Питание воспитанников осуществляется в соответствии с «Основным 10-дневным меню для организации питания детей от 1 года до 7 лет с 10,5 часовым пребыванием детей».

Выдаётся готовая пища детям только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, ответственный за витаминизацию под контролем медработника, а в его отсутствии ответственным осуществляется С-витаминизация III блюда.

Питание в МБДОУ сбалансированное, 4-х разовое: 1 завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник. В меню представлены разнообразные блюда, исключены их повторы. Между завтраком и обедом дети получают соки и фрукты. Рационально составленное меню представляет собой такой подбор блюд, который удовлетворяет потребность детей в основных пищевых веществах и энергетических компонентах.

Ответственность за организацию питания возлагается на работников ДОУ в соответствии с функциональными обязанностями. Воспитатели групп: формирование представлений о правильном питании. Младшие воспитатели: соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДОУ. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности, во время дежурства по столовой, воспитателю необходимо сочетать работу дежурных детей и каждого ребенка (например, салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается I блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают приём I блюда;
- по мере употребления детьми I блюда, младший воспитатель убирает со столов тарелки;
- подается II блюдо, дети приступают к приёму II блюда;
- приём пищи заканчивается приёмом III блюда.

В группах раннего возраста, детей, у которых не сформированы навыки самостоятельного приёма пищи, докармливают.

Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет руководитель МБДОУ. К контролю за организацией питания привлекаются представители органов самоуправления МБДОУ (члены родительского комитета, представители профсоюзного комитета).