

## **Информация об условиях питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

МБДОУ «ДС № 393 г. Челябинска» обеспечивает гарантированное сбалансированное питание обучающихся, **в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья** в соответствии с их возрастом и временем пребывания в МБДОУ по нормам, установленным законодательством.

В МБДОУ «ДС № 393 г. Челябинска» организовано 4х-разовое питание обучающихся, **в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**. Питание осуществляется в соответствии с примерным 21-дневным меню, рассчитанным на 4 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания и утвержденным заведующим.

На основании примерного 21-ти дневного меню ежедневно составляется меню – требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей раннего и дошкольного возраста.

Ежедневно поваром отбирается суточная проба готовой продукции, которая хранится 48 часов.

Продукты завозятся в МБДОУ «ДС № 393 г. Челябинска» в соответствии с заключенными договорами и принимаются при наличии сертификата качества и накладной.

Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли, протирание труб, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т.п.

Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

В помещениях пищеблока 1 раз в квартал проводится дезинсекция и дератизация силами специализированных организаций.

Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах и холодильниках при температуре +2+6 °С, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов используются не менее 2 мясорубок.

Питание детей, **в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья** соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание, и исключает жарку блюд.

При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные емкости.

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче имеют температуру +60+65°C; салаты, напитки – не ниже +15 °С.

Фрукты, включая цитрусовые, тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей в моечных ваннах.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляет кладовщик. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

Отслеживается соблюдение сроков прохождения медицинских обследований персоналом с обязательными отметками в санитарных книжках; проводятся ежедневные осмотры работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, контролируется соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока.

Каждый сотрудник пищеблока ознакомлен под роспись с инструкциями по режиму работы в пищеблоке. Инструкции изготовлены в виде моющихся табличек и вывешены на стенах непосредственно на рабочих местах, что не затрудняет проведение санитарной обработки стен. Все инструкции составлены в соответствии с СанПиН.

Контроль за качеством питания, разнообразием и витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на заведующего, зам.зав. по АХР, медицинского работника, повара.

Кроме этого в МБДОУ имеется бракеражная комиссия, которая следит за правильной закладкой продуктов, соблюдением правил кулинарной обработки и правильностью порционирования при раздаче.

Ведется необходимая документация, осуществляется систематический контроль за организацией питания в соответствии с нормативными документами.

Раздача пищи в МБДОУ осуществляется согласно графику выдачи готовой продукции с пищеблока в посуду соответствующей маркировки.

Питание обучающихся, **в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья** в МБДОУ «ДС № 393 г. Челябинска» организовано в групповых комнатах. Группы обеспечены соответствующей посудой, удобными столами.

В правильной организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной эмоциональной и окружающей обстановки в группе. Воспитатели приучают детей к чистоте и опрятности при приеме пищи.