**МБДОУ №6**

**Об условиях питания и охраны здоровья обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

 ***Питание воспитанников*** (***в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья)*** Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 6 организуется в соответствии с СанПиН

 Воспитанники МБДОУ получают ***четырёхразовое питание:*** завтрак, 2-й завтрак (сок или витаминизированный напиток/ фрукты), обед и уплотнённый полдник, на которые приходится основное количество продуктов с высокой пищевой и биологической ценностью. Объём пищи и выход блюд соответствует возрасту ребёнка и требованиям СанПиН:

- [СП 2.4.3648-20](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_371594/a87d3709aa01857b67d2d04477b1d8458572e62e/#dst100047) "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденные Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28;

- [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/47eed3976d21a946bdffdc2bd5b9535a2f8930c3/#dst100037) "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32

 ***Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-***

***дневным меню,*** разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утверждается приказом заведующего ДОУ. Примерное 10-дгевное меню составляется с учетом сезона (летнее и зимнее), а также с учетом возраста детей (отдельно для детей с 1-3 лет и с 3-7 лет)

***Меню ежедневного горячего питания в МБДОУ № 6 можно посмотреть здесь***

 http://t192387.dou.obrazovanie33.ru/okhrana-zdorovya.php

 На основе примерного 10-дневного меню ежедневно составляется меню-

требование и утверждается заведующим.

Приготовление блюд производится строго по утверждённым технологическим картам данного меню.

 Ответственность за организацию питания детей в детском саду возлагается на ведущего специалиста по охране здоровья. Приём пищи проводится строго по графику, утверждённому заведующим МБДОУ на зимний и летний периоды года.

 Для детей в возрасте от 1года до 3 лет и от 3 до 7 лет меню - требование составляется отдельно. При этом учитываются:

* среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
* объём блюд для этих групп;
* нормы физиологических потребностей;
* нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
* выход готовых блюд;
* нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
* данные о химическом составе блюд;
* требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
* сведениями о стоимости и наличии продуктов

 ***Пищеблок*** включает в себя несколько помещений –горячий и холодный цех, помещение для холодильников, цех для обработки овощей, помещение для персонала. В соответствии с правилами обеспечена разведенность потоков.

Пищеблок обеспечен необходимым технологическим оборудованием- электрической сковородой, овощерезками, электроплитами с жарочными шкафами, электромясорубкой, холодильниками, электрическим водонагревателем.

 ***Непосредственное питание детей*** ***(в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья)*** организуется в групповых помещениях, в которых оборудованы буфетные для мытья столовой посуды с установленными в них двугнёздными моечными ваннами с гибким шлангом.

На каждой группе имеются водонагреватели.

 ***Для обеспечения преемственности питания в МБДОУ и семье родителей информируют об ассортименте питания ребенка, ежедневно вывешивая меню с указанием даты, времени выдачи(режимный момент), наименования блюда, нормы выхода готового блюда.***

 С целью соблюдения требований к организации питания и оценки его качества в дошкольном учреждении администрацией МБДОУ проводится систематический контроль по этому направлению. Продукты поступают в детский сад при наличии сертификатов и удостоверений качества, соответствующих требованиям государственных стандартов. Сырые продукты и продукты, идущие в питание детей без термической обработки, хранятся отдельно, при этом соблюдается товарное соседство продуктов. Скоропортящиеся продукты хранятся в холодильных камерах с установленными в них термометрами. Овощи, сухие продукты хранятся в кладовой, которая оборудована полками и стеллажами.

  ***Ведущим специалистом по охране здоровья ведётся необходимая документация****:*

* Журнал по контролю за качеством готовой пищи (бракеражный журнал);
* Журнал по контролю за доброкачественностью скоропортящихся продуктов;
* Журнал оперативного контроля пищеблока;
* Журнал здоровья работников пищеблока.

***Перечень юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих пищевые продукты в МБДОУ № 6***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование поставщика | Юр. адрес | Вид продукции |
| 1 | ИП Жмурина О.В | 601966 Владимирская обл. пос. Мелехово, ул. Первомайская, д.64 кв.29 | Продукты питания |
| 2 | ИП Кудрявцев С.А | Г.Ковров. ул.Совхозная д.2 | Продукты питания |
| 3 | ООО «Мясная лавка» | 601900, г.Ковров, ул.Лопатина д.5 | Куры, рыба. Мясо, яйца |
| 4 | ООО «Околица» | 601911, г.Ковров, ул.Грибоедова, д.72 | Молочная продукция |
| 5 | Акционерное общество «Владимирский хлебокомбинат» |  600020, г. Владимир, ул.Б.Нижегородская, 80-а  | Хлебные изделия |
| 6. | ООО «Альфа -Н» | 601969, Ковровский район, пос.Нерехта ул.Центральная, д,3 оф.2 | Продукты питания |