

## Специальные условия питания

Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и психологического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды.

Правильное рациональное питание - важный фактор, обеспечивающий процессы роста, развития организма, условие сохранения здоровья в любом возрасте. В МДОУ «Центр развития ребенка - детский сад №95» организовано 5-и разовое сбалансированное питание (завтрак, второй завтрак (сок), обед, полдник, ужин) по нормам, утвержденным действующим законодательством, в соответствии Санитарно - эпидемиологическими правилами и нормативами (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года N32 Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»).

Создание отдельного меню для детей с инвалидностью и лиц с ограниченными возможностями здоровья не осуществляется. В соответствии с медицинскими рекомендациями производится замена блюд. Питание детей планируется и осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню.

С целью организации сбалансированного питания детей в дошкольном учреждении и в семье, в каждой группе вывешивается меню. Родители получают ежедневную информацию о продуктах и блюдах, получаемых детьми в течение дня. Питание детей организуется в групповых помещениях.

В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правилам личной гигиены.

Контроль за качеством получаемых продуктов, условиями их хранения и сроками реализации осуществляется ежедневно. Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность, хранятся в кладовой с соблюдением требований СанПиН.

Контроль за соблюдением санитарных норм на пищеблоке и в группах, за качеством питания, разнообразием и витаминизацией блюд, закладкой продуктов, кулинарной обработкой, выходом блюд, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов, приготовлением и реализацией готовых блюд и кулинарных изделий, организацией питьевого режима осуществляется медицинским персоналом, администрацией дошкольного учреждения.