

## **Условия питания и охраны здоровья обучающихся МБДОУ №10 г. Невинномысска в том числе и для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья**

В МБДОУ № 10 г. Невинномысска питание организовано в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.1.3049-13 по цикличному 10-ти дневному меню, разработанному на основании «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания». Во время пребывания в детском саду дети получают 4-х разовое питание: завтрак; обед: первое блюдо, второе блюдо, овощи, напиток; полдник, ужин. По энергетической ценности, уровню потребления белков и углеводов рационы соответствуют физиологическим потребностям возрастных групп. В рационе широко используются блюда с повышенной пищевой и биологической ценностью, что позволяет скорректировать пищевую ценность рациона по содержанию микронутриентов и сформировать у детей привычку употреблять такие продукты.

Такие продукты, как хлеб, крупы, молоко, сливочное масло и растительное масло, сахар, овощи включаются в меню ежедневно, остальные продукты (творог, яйцо) 2-3 раза в неделю. В течение декады ребенок получает количество продуктов в полном объеме по установленным нормам.

На основании примерного 10-ти дневного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для разного возраста. При отсутствии каких-либо продуктов проводится их замена на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания.

В целях профилактики гиповитаминоза проводится искусственная витаминизация холодных напитков (компот) аскорбиновой кислотой. 1 раз в 10 дней медицинским работником проводится подсчет выполнения среднесуточной нормы продуктов на 1 ребенка и при необходимости проводится коррекция питания в следующей декаде. Подсчет основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости проводится 1 раз в месяц с подсчетом калорийности, количества белков, жиров, углеводов.

Выдача готовой продукции с пищеблока производится только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

Ежедневно отбирается суточная проба готовой продукции в полном объеме и сохраняется в специальном холодильнике в течение 48 часов. Суточная проба отбирается с целью микробиологического исследования при неблагоприятной эпидемиологической ситуации. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню