**Условия питания обучающихся,**

**в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

**МКДОУ Унерский детский сад обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей в соответствии с примерным цикличным меню, разработанным по установленной форме для двух возрастных категорий: детей с 1 года до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет.**

**Организация питания детей (получение, хранение и учёт продуктов питания, производство кулинарной продукции в пищеблоке, создание условий для приёма пищи детьми в группах и пр.) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.**

**Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключающим жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются  установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.**

**В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении круглогодично проводится искусственная C-витаминизация третьего блюда. Препараты витамина С вводят в третье блюдо (компот, кисель и т.п.) после его охлаждения непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогревают.**

**Для воспитанников Учреждения организовано 4-х разовое питание. При этом завтрак составляет 20-25% суточной калорийности, второй завтрак – 5%,  обед – 30-35%, полдник – 10-15%.**

**На основе цикличного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца на следующий день и утверждается заведующим Учреждением. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.**

**Меню-требование составляется вместе с указанием выхода блюд для детей разного возраста. При этом учитываются:**

**·         среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;**

**·         объем 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 санитарных правил.**

**В меню-требовании указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребенка и вес порции в готовом виде.**

**При наличии детей, больных аллергическими заболеваниями, составляется отдельное меню-требование.**

**Данные о детях, питающихся по гипоаллергенному меню, находятся на пищеблоке и в группах. Списки составляются на основании личных заявлений родителей воспитанников, имеющих аллергические заболевания (согласие на гипоаллергенное меню, отказ от 1-го вида продуктов) и справки врача.**

**На каждое блюдо имеются технологические карты.**

**При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН  таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.**

**Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.**

**Для осуществления питьевого режима в Учреждении используется питьевая вода из под крана. Вода соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения".**

**Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд.**

**Выдача готовой пищи для групп осуществляется строго по графику, утверждённому заведующим Учреждением, после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией,  в составе завхоза, заведующего Учреждения. Результаты контроля регистрируются в журнале "Бракераж готовой (кулинарной) продукции". При нарушении технологии приготовления пищи, а так же в случае не готовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.**