

## Информационная справка

Согласно ФЗ от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 03.07.2016) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2016, ст. 41) в МКДОУ д/с № 502 созданы все необходимые условия питания воспитанников, в том числе и детей с ОВЗ.

### Организация питания в ДОУ.

1. Организация питания на пищеблоке.

Ответственный за организацию питания – медицинская сестра.

1.1. Воспитанники ДОУ, в том числе и дети с ОВЗ (ТНР), получают пятиразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак составляет 25% суточной калорийности, обед - 35-40%, полдник - 15-20%, ужин - 25%.

1.2. Объем пищи и выход блюд строго соответствуют возрасту ребенка.

1.3. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованного в Роспотребнадзоре по городу Новосибирску.

1.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим учреждения.

1.5. Для детей в возрасте от 2 до 7 лет меню – требование составляется с учетом:

- 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 Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления,
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

Для детей с ОВЗ (ТНР) составляется отдельное меню – требование с учетом выше перечисленного.

1.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

1.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим ДОУ, запрещается.

1.8. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. Медсестрой в меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню - раскладке не допускаются.

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

1.10. Ежедневно, медицинской сестрой ведется учет присутствующих детей с занесением данных в Журнал учета посещения детей.

1.11. Медицинский работник контролируют основную закладку и проверяют выход блюд.

1.12. Объем приготовленной пищи соответствует количеству детей и объему разовых порций.

1.13. Выдается готовая пища детям только с разрешения медработника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

1.14. В целях профилактики гиповитаминозов, поваром осуществляется витаминизация III блюда аскорбиновой кислотой, которая вводится в компот после его охлаждения не выше 15 градусов.

1.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику утвержденному заведующим Учреждения на основании СаНпиН по каждой возрастной группе.

## **2. Организация питания детей в группах.**

2.1. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим учреждения на основании СаНпиН по каждой возрастной группе.

2.2. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

2.3. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДОУ.

2.4. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

2.5. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки; - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

2.6. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет (раскладывание клеенок, расставление салфетниц).

2.7. Убирать за собой тарелки со стола детям категорически запрещается.

2.8. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

2.9. В группах раннего возраста докармливают детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи