

**Муниципальное бюджетное
дошкольное общеобразовательное
учреждение детский сад № 48
города Коврова
(МБДОУ № 48 г. Коврова)
ОГРН 1023301952794
ИНН/КПП 3305040638/330501001
601911, г. Ковров,
ул. Космонавтов, 6/4
тел. (49232) 5-72-60
E-mail: n.v.rogozhina@yok33.ru
Исх. № ____ от 04.09.2025 г.**

Информация об условиях питания обучающихся, в том числе инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья, в МБДОУ №48

Питание воспитанников (в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья) Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад №48 организуется в соответствии с ***"Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения"***, утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32.

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.

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 МБДОУ. Примерное 10-дневное 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).

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.

Приготовление пищи осуществляется поварами.

Прием пищи проводится строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ на зимний и летний периоды года.

Для детей в возрасте от 1 года 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;
- сведения 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.

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, энергетической ценности блюд.

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 в соответствии с требованиями СанПиН.