**Сведения об условиях питания обучающихся,**

**питьевом режиме, в том числе детей с ОВЗ**

Полноценное развитие ребёнка невозможно без рационального питания, поэтому основными задачами организации питания являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд.

Дошкольное учреждение обеспечивает воспитанников сбалансированным питанием в соответствии с возрастом детей и временем пребывания в учреждении, в соответствии с требованиями Санитарные правила СП 2.4.3648-20, Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28);

Воспитателями и медицинской сестрой ведётся пропаганда принципов здорового и полноценного питания, а также правильно организованное питание формирует у детей культурно-гигиенические навыки, воспитывает основы культуры питания. Для обеспечения детей всеми необходимыми пищевыми веществами включаем в повседневные рационы все основные группы продуктов – мясо, рыба, молоко и молочные продукты, яйца, пищевые жиры, овощи, фрукты, сахар, кондитерские изделия, хлеб, крупы и. т.д.

Воспитанники получают пятиразовое питание на основе десятидневного меню, обеспечивающего растущий организм детей энергией и основными веществами. Питание осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню, на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых СанПиН среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: раннего возраста (с 2 до 3 лет) и дошкольного возраста (с 3 до 7 лет). При составлении меню используется разработанная картотека блюд, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам соответственно возрасту детей. Готовая пища выдается только после снятия пробы медицинским работником и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд. В ежедневном меню указывается наименование блюда, объем порции, а также рекомендуемый состав ужина. Создание отдельного меню для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в дошкольном учреждении не осуществляется.

При поставке продуктов строго отслеживается наличие сертификатов качества, требований санитарных норм доставке и транспортировке продуктов.

В дошкольном учреждении организован питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, питьевой режим проводится в соответствии с требованиями СанПиН.

1. Питьевой режим в ДОУ организован с использованием кипяченой воды при условии её хранения не более 3-х часов.
2. Питьевая вода доступна ребёнку в течение всего времени его нахождения в ДОУ
3. Кипячение воды осуществляется на пищеблоке в специально отведенной емкости. Обработка емкости для кипячения осуществляется ежедневно в конце рабочего дня.
4. За организацию питьевого режима в группе несет ответственность воспитатель.
5. Контроль наличия кипяченой воды в группе осуществляет помощник воспитателя.

Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников осуществляется заведующим ДОУ и медицинской сестрой. В ДОУ имеется вся необходимая документация по организации детского питания.