***Условия питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья***

В детском саду организовано сбалансированное  питание в соответствии с примерным 10 - дневным меню, утвержденным заведующим.

Питание воспитанников осуществляется в соответствии с действующими Санитарно - эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13, утвержденным Главным государственным санитарным врачом РФ 15.05.2013г.

Основными задачами организации питания детей в детском саду являются:

• создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием

• гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд.

• создание бытовых условий для приема пищи детьми в группах.

• пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

Детский сад обеспечивает 4-х разовое сбалансированное питание в группе с 10.5 часовым пребыванием детей и 5-и разовое с 12 часовым пребыванием в соответствии с их возрастом, по нормам в соответствии с технологическими картами 10-ти дневного меню, согласованному с ТУ Роспотребнадзора по Нижегородской области: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, (ужин).

Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляется работниками детского сада в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (повара, воспитателей, младших воспитателей).

Пищеблок:

– варочный цех;

– сырьевой цех;

– склад для сухих продуктов;

– овощехранилище (сарай).

**Поставку продуктов** в детский сад осуществляет снабжающая организация, получившая право на выполнение соответствующего муниципального заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации. В 2019 году поставку продуктов в детский сад согласно договору осуществляет ООО «Нижегородская логистическая компания».

В соответствии с Планом работы детского сада на текущий учебный год осуществляется тематический и оперативный контроль за организацией питания в детском саду.

**Система контроля** за организацией питания и производством кулинарной продукции включает следующие вопросы:

• обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов — в соответствии с примерным двухнедельным цикличным меню и ежедневным меню-требованием;

• правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) — в соответствии с технологическими картами;

• качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;

• соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;

• уровень организации процесса приема пищи детьми в группе, создание бытовых условий; качество работы воспитателя и младшего воспитателя;

• качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

В рамках решения задач **«создание бытовых условий для приема пищи детьми в группах» и «пропаганда принципов здорового и полноценного питания»** в детском саду проводится следующая работа:

• Консультации для воспитателей и младших воспитателей (методическая помощь в организации и проведении процесса приема пищи детьми в группе)

• Взаимопосещения работниками групп с целью обмена опытом по решению вопросов организации питания детей в группе и приобщения детей к основам здорового питания

• Развитие у детей культурно-гигиенических навыков приема пищи. Проведение гигиенических процедур до и после приема пищи (умывание, полоскание рта после еды и проч.)

• Организация дежурства по столовой в группах; оформление уголков дежурства в группах; ознакомление со столовым этикетом

• Использование художественного слова и игровых приемов в рамках сопровождения процесса приема пищи детьми

• Оснащение предметно-развивающей среды групп (размещение тематических настольно-печатных игр, атрибутов для сюжетно-ролевых игр, предметных и сюжетных картинок и проч.)

• Организация сюжетно-ролевых игр «Кафе», «Кухня» и проч.

• Постановка инсценировок «Спор овощей», «Что растет на грядке» и проч.

• Проведение экскурсий детей на пищеблок

• Работа с родителями (размещение в уголках для родителей памяток по вопросам организации питания детей, анкетирование родителей).

Создание отдельного меню для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья не осуществляется.