**Информация**

**о специальных условиях питания**

Рациональное питание является одним из основных факторов внешней среды. Питание оказывает самое непосредственное влияние на жизнедеятельность, рост, состояние здоровья ребенка. Правильное, сбалансированное питание, отвечающее физиологическим потребностям растущего организма, повышает устойчивость к различным неблагоприятным воздействиям.

Для организации питания (хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий) функционирует пищеблок с подсобными помещениями, оснащённый: технологическим оборудованием (производственные столы, электрическая плита, электромясорубка, контрольные весы, стеллажи, подтоварники, жарочный шкаф); холодильным оборудованием (средне - и низкотемпературные холодильные шкафы); моечным оборудованием (моечные ванны, раковина для мытья рук); инвентарём, посудой, тарой.

Ведется систематический контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусового качества, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения, соблюдения сроков реализации продуктов.

Для организации питания детей в группах (подготовка готовых блюд к раздаче; мытьё столовой посуды) оборудованы буфетные, в которых размещены посуда и столовые приборы, мелкий инвентарь; трехсекционные ванны, стеллажи для просушивания посуды; хозяйственные шкафы. Организация питания осуществляется в соответствии с [санитарными правилами СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"](#XA00LVS2MC) и 10-дневным меню для детей от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, разработанным с учетом физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей раннего и дошкольного возраста, утвержденного руководителем ОУ. На каждое блюдо для примерного 10-дневного меню разработаны технологические карты. Воспитанники получают трех разовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, ужин в соответствии с режимом дня.