

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

В учреждении созданы единые условия питания для всех категорий воспитанников, в том числе и для детей с ОВЗ и детей-инвалидов.

Основным законодательным актом, регулирующим требования к организации питания детей в дошкольном учреждении, является Постановление Главного государственного санитарного врача РФ СанПиН 2.32.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Одна из главных задач, решаемых в ДООУ — это обеспечение конституционного права каждого ребенка на охрану его жизни и здоровья. Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды. Кроме того, правильно организованное питание формирует у детей культурно-гигиенические навыки, полезные привычки, так называемое рациональное пищевое поведение, закладывает основы культуры питания.

В рацион питания ДООУ включены все основные группы продуктов — мясо, рыба, молоко и молочные продукты, яйца, пищевые жиры, овощи и фрукты, сахар, кондитерские изделия, хлеб, крупа и др. Рацион питания детей по качественному и количественному составу формируется для групп детей в возрасте от 2 до 7 лет.

Организация питания осуществляется по примерному 10—дневному рациону питания (меню), что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам и углеводам. Готовая пища выдается только после снятия пробы медицинским работником и соответствующей записи в бракеражном журнале. Условия питания инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья созданы. Дети с ОВЗ и инвалиды осуществляют прием пищи в групповых комнатах и в соответствии с 10-дневным меню наравне с другими детьми ДООУ. Организация питания постоянно находится под контролем администрации. Основные принципы организации питания в ДООУ следующие:

- соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка
- сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ
- максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона
- правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд
- оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи

Контроль за фактическим питанием и санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока осуществляется медицинской сестрой МБДООУ «Детский сад № 33».

Приготовление блюд для детей ДООУ осуществляется на основании технологических карт, где указана рецептура блюд, технология приготовления, температура подачи блюда, требования к качеству готового блюда, пищевая и энергетическая ценность, содержание минеральных веществ и витаминов. Закупка продуктов питания производится по договорам с поставщиками. Все продукты имеют сертификат соответствия. Качество продуктов проверяется медицинским работником, кладовщиком и поваром. Бракеражная комиссия осуществляет ежедневный контроль качества пищи. Дети обеспечены соответствующей посудой, для приёма пищи. Выдача пищи проходит согласно графику, с учётом тёплого и холодного времени года. Для родителей (законных представителей) ежедневно в фойе детского сада вывешивается меню, утверждённое заведующим ДООУ.

Общее санитарно-гигиеническое состояние дошкольного учреждения соответствует требованиям Госсанэпиднадзора: питьевой, световой и воздушный режимы соответствуют нормам. Пищеблок детского сада оснащен всем необходимым техническим оборудованием.