

Условия питания обучающихся (воспитанников), в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья

Одним из факторов, обеспечивающих гармоничный рост, полноценное физическое и нервное развитие детского организма, устойчивость к действию инфекций и других неблагоприятных воздействий окружающей среды является организация рационального питания в МДОАУ «Детский сад № 21».

Питание в детском саду организовано в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 «Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста».

Требования к устройству, оборудованию и содержанию пищеблока, к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности пищевых продуктов и продовольственного сырья соответствует СанПиН 2.4.1.3049-13, а также инструкциям МДОАУ «Детский сад № 21» по охране труда при работе на пищеблоке.

В детском саду заключены договора, которые обеспечивают гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания их в учреждении.

Основными принципами питания в детском саду являются:

- обеспечение достаточного поступления всех питательных веществ;
- соблюдение режима питания;
- выполнение правил технологии приготовления блюд.

Технологами МКУ «МЦО МО» г. Новотроицка составлено примерное недельное весенне-летнее и осенне-зимнее меню, разработанное с учетом физиологических потребностей детей в калорийности и пищевых веществах. Также имеются разработанные технологические карты, позволяющие выдерживать все требования к приготовлению разнообразных детских блюд. Питание организовано пятиразовое. Проводится витаминизация 3-го блюда.

МДОАУ «Детский сад № 21» посещают дети с ОВЗ, которые не имеют ограничений в питании. Поэтому разработанное 2-х недельное меню и технологии приготовления пищи соответствует их потребностям.

Натуральные нормы питания колеблются в пределах от 90 до 100%. При организации питания соблюдаются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Завтрак составляет 20% суточной калорийности, 2-ой завтрак - 5%, обед - 35%, полдник - 15%, ужин - 25%. Важно правильное распределение различных продуктов в течение суток. В течение года между завтраком и обедом дети получают соки, фрукты. В еженедельный рацион питания включены фрукты, овощи, мясо, рыба и творог. В организации питания ребенка раннего и дошкольного возраста большое значение имеет соблюдение определенного режима, что обеспечивает лучшее сохранение аппетита.

Выдача готовой пищи с пищеблока и прием пищи в группе осуществляется согласно режиму дня. Перед раздачей пищи в группы бракеражная комиссия снимает пробу.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения, сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складское помещение для хранения продуктов оборудовано приборами для измерения температуры воздуха, холодильным оборудованием с контрольными термометрами. Все технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии.

Для приготовления пищи используется электрооборудование: электрическая плита и духовка. В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка по утвержденному графику.

Группы обеспечены соответствующей посудой, удобными столами. Блюда подаются детям не слишком горячими, но и не холодными. Воспитатели приучают детей к чистоте и опрятности при приеме пищи.

В детском саду организован питьевой режим, используется кипяченая питьевая вода. Питание детей в детском саду организовано в соответствии с требованиями Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"».