

Организация питания воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения», формирование рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в организации, осуществляющей образовательную деятельность, должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание.

Рациональное питание детей является одним из важнейших условий, обеспечивающих гармоничный рост, своевременное созревание различных органов и тканей, оптимальные параметры развития, устойчивость организма к действию инфекций и других неблагоприятных внешних факторов.

В связи с этим организация рационов питания во время воспитательно-образовательного процесса является одним из важных факторов профилактики заболеваний и поддержания здоровья детей, а обеспечение полноценного и безопасного питания дошкольников является приоритетным направлением.

Важным условием организации питания является строгое соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил в соответствии со статьей 39 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Для организации питания в детском саду имеются функциональные помещения: пищеблок, кладовые для хранения продуктов питания. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

Питание воспитанников в МБДОУ «Детский сад комбинированного вида №36» организовано в соответствии с примерным 10-дневным меню, и рассчитано с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

Для воспитанников учреждения организовано сбалансированное 5-ти разовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин). Перспективное меню выдерживается при наличии поставляемых продуктов. Ежемесячно проводится анализ питания по натуральным нормам, подсчитывается калорийность.

Дети имеют возможность получать горячую, свежеприготовленную диетическую пищу. Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке учреждения.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура, технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

В рацион питания воспитанников включены все основные группы продуктов: мясо, рыба, молоко и молочные продукты, яйца, сливочное и растительное масло, овощи и фрукты, сахар, кондитерские изделия, хлеб, крупа и др. продукты.

Для осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении создана бракеражная комиссия. Ежедневно в соответствии с графиком бракеражная комиссия снимает пробу готовых блюд на пищеблоке.

Поставку продуктов питания производят специализированные организации. Все поставляемые продукты имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность, хранятся с соблюдением требований СанПиН и товарного соседства.

Питание детей организовано в помещении групповых комнат.

Для обеспечения преемственности в организации питания родителей ежедневно информируют об ассортименте питания ребенка. В каждой возрастной группе на информационном стенде для родителей размещается меню на каждый день, утвержденное заведующим детским садом.

Отдельное меню для воспитанников инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в МБДОУ **не предусмотрено.**