

Сведения об условиях питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Питание обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в детском саду организовано в групповых комнатах за отдельными столами при наличии наборов столовой посуды для кормления. Прием пищи в группах осуществляется согласно режиму каждой возрастной группы и в соответствии с требованиями СанПин 2.4.1.3049-13. Организация питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в группе проводится воспитателем группы и заключается: в создании безопасных условий при подготовке к приему пищи и во время приема пищи; в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками.

Получение пищи на группы осуществляется младшим воспитателем строго по графику, утвержденному заведующим ДООУ и только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Готовая пища детям выдается только после снятия пробы медицинским работником с соответствующей записью в журнале результатов оценки готовых блюд. В ДООУ строго соблюдается питьевой режим.

Весь цикл приготовления блюд осуществляется на пищеблоке, состоящем из: горячего цеха, цеха первичной обработки продуктов, моечной посуды, складских помещений. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход и полностью оснащено оборудованием в соответствии с нормативными требованиями, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами.

Питание обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в детском саду организовано с учетом следующих принципов: сбалансированность, рациональность, строгое выполнение и соблюдение технологий приготовления блюд, выполнение среднесуточных натуральных норм, учет мнения родителей.

Охват организованным питанием соответствует требуемым санитарным нормам и правилам СанПиН 2.4.1.3049-13: сбалансированное четырехразовое питание в группах с 12-часовым пребыванием (завтрак, второй завтрак, обед и уплотненный полдник, совмещенный с ужином).

При составлении меню руководствовались 10 дневным меню, картотеккой блюд, разработанными в соответствии с требованиями СанПин 2.4.1.3049-13., учитываются нормы питания на каждого ребенка и утверждаются руководителем детского сада. Важным условием организации питания является строгое соблюдение санитарно-гигиенических и культурно-гигиенических норм и правил, сервировка стола и выдача готовой пищи с пищеблока. Ежедневно дети получают витаминизированные хлебобулочные изделия, напитки, соки, фрукты и овощи.

Организация питания в детском саду находится под постоянным контролем администрации учреждения. Ведется систематический контроль качества питания

(разнообразия), витаминизации блюд, закладки, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусового качества, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения продуктов, соблюдения сроков реализации, прием продуктов питания при наличии сертификатов качества. Выполняются нормы питания по основным продуктам, осуществляется дифференцированный подход в организации питания в зависимости от состояния здоровья детей (непереносимость отдельных продуктов детьми).

Для оценки эффективности питания ежемесячно ведется подсчет калорийности (белки, жиры, углеводы). Питание детей в детском саду соответствует возрастным нормам, а также сочетается с правильным питанием ребенка в семье. С этой целью педагоги информируют родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получает в течение дня в детском саду, вывешивая ежедневное меню на информационных стендах. Родители систематически информируются по вопросам питания на родительских собраниях, конференциях.

В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правила личной гигиены.