

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 санитарноэпидемиологических 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 № 3 «Лучик» 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.

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.

Отдельное меню для воспитанников (в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья) в МБДОУ № 3 «Лучик» разрабатывается индивидуально по запросу родителей (законных представителей) и рекомендациям врача-диетолога/аллерголога.