

Условия питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в МБДОУ № 22

Питание воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 22, в том числе инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья организуется в соответствии с СанПиН 2.4.13049-13 «Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утверждённые Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. 26. Зарегистрированы в Минюсте РФ 29.05.2013г. Воспитанники МБДОУ, в том числе инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья, получают четырёхразовое питание:

- завтрак,
- 2-й завтрак (сок или витаминизированный напиток/ фрукты),
- обед
- уплотнённый полдник

На которые приходится основное количество продуктов с высокой пищевой и биологической ценностью.

Последний приём пищи - ужин, ребёнок получает дома. Объём пищи и выход блюд соответствует возрасту ребёнка и требованиям СанПиН. Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, в том числе инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно составляется меню-требование и утверждается заведующим. Приготовление блюд производится строго по утверждённым технологическим картам данного меню. Для детей, в том числе инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья, в возрасте от 1 года до 3 лет и от 3 до 7 лет меню - требование составляется отдельно.

При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд,
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

Для обеспечения преемственности питания в ДОУ и семье родителей информируют об ассортименте питания ребенка, ежедневно вывешивая меню. С

целью соблюдения требований к организации питания и оценки его качества в дошкольном учреждении администрацией МБДОУ проводится систематический контроль по этому направлению:

- продукты поступают в детский сад при наличии сертификатов и удостоверений качества, соответствующих требованиям государственных стандартов;
- сырые продукты и продукты, идущие в питание детей без термической обработки, хранятся отдельно, при этом соблюдается товарное соседство продуктов;
- скоропортящиеся продукты хранятся в холодильных камерах с установленными в них термометрами;
- овощи, сухие продукты хранятся в кладовой, которая оборудована полками и стеллажами.

Приём пищи проводится строго по графику, утверждённому заведующим МБДОУ, на зимний и летний периоды года.

В ДОУ ведётся необходимая документация:

- ❖ Журнал бракеража готовой продукции;
- ❖ Журнал бракеража скоропортящейся продукции;
- ❖ Журнал генеральных уборок;
- ❖ Гигиенический журнал(сотрудники).
- ❖ Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- ❖ Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ❖ Журнал дезинфекции.