

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



В МБДОУ обеспечены равные условия питания воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в рамках утвержденного 10-дневного меню (для детей с 12 часовым и 4 часовым пребыванием в МБДОУ).

Организация питания воспитанников МБДОУ, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях (СанПиН 2.4.1.3049-13, утверждённые Постановлением от 15 мая 2013 г. №26).

В МБДОУ организовано **4-разовое питание на основе примерного десятидневного меню**, разработанного в соответствии со «Сборником рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях» (под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельян). В меню представлены разнообразные блюда, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий с 1 года до 3 лет и с 3-х до 7 лет. Между завтраком и обедом дети получают различные молочнокислые продукты. В ежедневный рацион включены фрукты и овощи.

Администрация МБДОУ контролирует соблюдение санитарных требований работниками пищеблока, правильность приготовления пищи, ее качество. В МБДОУ дети принимают пищу в групповых помещениях, предусмотрены соответствующие помещения для хранения и приготовления пищи (пищеблок – кухня и склад продуктов). Режим работы пищеблока, график питания воспитанников, меню утверждается заведующим МБДОУ.

Дети находятся в дошкольном учреждении 12 часов и их питание, в основном, обеспечивается именно в детском саду. Поэтому от того,

насколько правильно организовано питание в ДОО, во многом зависит здоровье и развитие дошкольников. Только при включении в повседневный рацион всех основных групп продуктов - мяса, рыбы, молока, молочных продуктов, яиц, пищевых жиров, овощей и фруктов, сахара и кондитерских изделий, хлеба, круп и др. можно обеспечить малышей всеми необходимыми им пищевыми веществами.

Мясо, рыба, яйца, молоко, кефир, творог, сыр являются источником высококачественных животных белков, способствующих повышению устойчивости детей к действию инфекций и других неблагоприятных внешних факторов. Поэтому их следует постоянно включать в рацион питания дошкольников.

- На завтрак готовятся различные молочные каши, блюда из творога, яичные омлеты.

- Из напитков на завтрак дается злаковый кофе с молоком, какао на молоке, чай.

- На второй завтрак детям предлагаются молочнокислые продукты.

- Из мясных продуктов готовятся суфле, котлеты, гуляш, которые делаются в тушеном виде.

- В качестве гарниров ко вторым блюдам чаще используются овощи (отварные, тушеные, в виде пюре).

- Первые блюда представлены различными борщами, супами.

- Учитывая необходимость использования в питании детей различных овощей, как в свежем, так и в сыром виде, в состав блюда включается салат, преимущественно из свежих овощей. Салаты заправляются растительным маслом.

- В качестве третьего блюда - компот из с/ф, кисель, отвар шиповника.

В целях улучшения витаминного статуса, нормализации обмена веществ, снижения заболеваемости, укрепления здоровья подрастающего поколения, в ДОО согласно требованиям нормативных документов (СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.21) проводится искусственная «С» – витаминизация. подогрев витаминизированных блюд не допускается. Ежедневно вводится журнал «С» – витаминизация», где заносятся сведения о проводимой витаминизации, число витаминизированных порций.

В организации питания ребенка дошкольного возраста имеет большое значение соблюдение режима, что обеспечивает лучшее сохранение аппетита, поэтому промежутки между отдельными приемами пищи составляют 3,5-4 часа, а объем ее строго соответствует возрасту детей.

Родители ежедневно информируются об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню с указанием объема блюд.

Ежедневно отбирается суточная проба готовой продукции в объёме: порционные блюда - в полном объёме, остальные - не менее чем 100 гр., которая хранится 48 часов в холодильнике при температуре +2-+6С.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации ДОУ, м/с. Результаты контроля регистрируются в бракеражном журнале.