

Условия питания и условия охраны безопасности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ

Питание – один из важных факторов, обеспечивающих нормальное течение процессов роста, физического и нервно – психического развития ребенка. Ухудшение качества питания приводит к снижению уровня защитно–приспособительных механизмов детского организма и возможному увеличению аллергических реакций, способствует росту болезней органов пищеварения. Поэтому именно качеству питания в нашем детском саду уделяется повышенное внимание.

Основными принципами организации питания в нашем учреждении являются:

- Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка.
- Сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ.
- Максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона.
- Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд.
- Оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи.
- Соблюдение гигиенических требования к питанию (безопасность питания).

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их качество и безопасность; хранятся в с соблюдением товарного соседства и требований СанПин 2.4.1.3049-13 «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. N 26.

Устройство, оборудование, содержание пищеблока МБДОУ №10 соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

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 и утвержденным приказом заведующего №46 от 25.04.2018. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно составляется меню-требование и утверждается заведующим. Приготовление блюд производится строго по утвержденным технологическим картам данного меню. В рацион второго завтрака входят фрукты, соки. Рационально составленное 10-дневное меню - это подбор блюд суточного рациона, который удовлетворяет потребность детей в основных пищевых веществах и энергии с учетом возраста, необходимых для нормального роста, обеспечивающие физиологическую потребность детей в необходимых веществах.

Приготовление пищи осуществляется квалифицированными специалистами со средним специальным образованием: поварами Родионовой А.С. и Богаенко Д.А. Ответственность за организацию питания детей в детском саду возлагается на ведущего специалиста по ОЗ. Приём пищи проводится строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ на зимний и летний периоды года.

Для детей 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.