Обеспечение условий питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ

Питание – один из важных факторов, обеспечивающих полноценное физическое, нервно – психическое развитие ребенка, нормальное течение процессов роста. 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.

Питание в детском саду осуществляется на основе требований постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровлении детей и молодежи», а также, в постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В МДОУ детском саду комбинированного вида №88 организовано 5-разовое сбалансированное питание (завтрак, второй завтрак (сок), обед, полдник, ужин), в соответствии с возрастом детей, длительностью пребывания в Учреждении и по нормам, согласно действующим государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

Пищеблок: приготовление пищи осуществляется на пищеблоке, который расположен на 1 этаже, в 1 и 2 корпусах детского сада. Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Все оборудование находится в рабочем состоянии, своевременно проводится техническое обслуживание. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Продукты: пищевые продукты поступают в детский сад на склад продуктов питания и имеют документы, подтверждающие их

происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяют кладовщик, медицинская сестра. Условия хранения продуктов отвечают гигиеническим требованиям.

Меню: Дошкольное учреждение работает по утвержденному 10-ти дневному меню с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания. Рацион питания разнообразен как за счет расширения ассортимента продуктов, так и за счет разнообразия блюд, готовящихся из одного продукта. Каждое блюдо готовится в соответствии с разработанной и утвержденной картотекой блюд (технологическими картами).

С целью 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. Ведется бракеражный журнал с фиксированием результатов снятия проб и качества приготовления блюд. С каждого готового блюда оставляются суточные пробы, которые хранятся 48 часов.

Контроль организации питания в Учреждении осуществляется заведующим Учреждения.