

Условия питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в МДОУ «Детский сад «Ромашка».

Организации питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в МДОУ «Детский сад «Ромашка» уделяется особое внимание, так здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания.

Питание в детском саду соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», обеспечивается гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с возрастом и временем пребывания, по нормам, установленным Минздравом РФ.

В детском саду 4-х разовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник. Питание детей в детском саду организуется в соответствии Меню приготавливаемых блюд, разработанным с учетом физиологических потребностей детей в калорийности и пищевых веществах. При составлении меню учитывается правильное распределение продуктов в течение суток (мясные блюда в первой половине дня, на ужин - овощные и молочные блюда, выпечка). Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.

В МДОУ имеется картотека блюд с разработанными технологическими картами, позволяющими выдержать все требования к приготовлению разнообразных детских блюд. Ежедневно контролируется выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка и при необходимости проводим коррекцию питания на следующую неделю. Для оценки эффективности питания ежемесячно ведется подсчет калорийности (белки, жиры, углеводы в соотношении 1:1:4).

Ежедневно информируем родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получает в течение дня в детском саду, вывешивая ежедневное меню в общих и групповых информационных уголках для родителей.

Организация питания воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в группах воспитателями групп и заключается: в создании безопасных условий при подготовке к приему пищи и во время приема пищи; в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками. Получение пищи на группы осуществляется младшим воспитателем строго по графику, утвержденному заведующим детского сада и только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией с соответствующей записью в журнале результатов оценки готовых блюд.

Строго соблюдается питьевой режим.

Создание отдельного меню для инвалидов и лиц с ОВЗ не практикуется.

Организация питания в детском саду находится под постоянным контролем администрации учреждения.

Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусового качества, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения, соблюдения сроков реализации продуктов возложены на заведующего.

Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку, хранению продуктов и процессу приготовления пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правила личной гигиены.

При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

Информация о пищеблоке.

Пищеблок детского сада запроектирован для работы на сырье. Продукты доставляются поставщиками. На пищеблок все продукты поступают в таре поставщика. Транспортная тара маркируется, соответствует каждому виду продукции. После разгрузки пустая обменная тара возвращается поставщиком.

В состав пищеблока входит:

горячий цех с раздаточной и моечной кухонной посуды,

мясо-рыбный цех, холодный цех,

цех обработки овощей, кладовая сыпучих продуктов,

гардероб персонала, кладовая уборочного инвентаря.

Общая площадь составляет 146 кв.м.

Компоновочная схема помещения пищеблока предусматривает последовательность технологических процессов и исключает возможность пересечения потоков сырья и готовых блюд.

Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

Стоимость питания.

Стоимость питания рассчитывается в соответствии с Положением «О порядке взимания и использования родительской платы за присмотр и уход за детьми в муниципальных образовательных организациях, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования в Мари-Турекском муниципальном районе», утвержденного приказом Отдела образования и по делам молодежи администрации Мари-Турекского муниципального района.

График питания обучающихся

Режимные моменты	1 группа детей раннего возраста	2 группа детей раннего возраста	младшая группа	средняя группа	старшая группа	подготовит к школе группа
Подготовка к завтраку, завтрак	8.00-8.30	8.00-8.30	8.20-8.30	8.25-8.50	8.25-8.50	8.25-8.50
Подготовка к обеду, обед	11.20-12.00	11.55-12.30	12.20-12.50	12.30-13.00	12.40-13.10	12.50-13.15
Подготовка к полднику, полдник	16.00-16.30	16.15-16.45	16.15.-16.40	16.20-16.40	16.25-16.45	16.30-16.45

Персонал столовой:

повар 5 разряда- 1 ед.,
повар 3 разряда-1 ед.,
подсобный рабочий -1 ед.