

Условия питания воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ

ДОО обеспечивает гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по нормам, установленным законодательством. Для детей с ОВЗ и детей-инвалидов отдельные условия не предусмотрены. Все дети в ДОО питаются в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Устанавливается 4х-разовое питание детей. Питание детей в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным перспективным 10-дневным меню. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего: при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

На основании примерного 10-ти дневного меню ежедневно составляется меню – требование установленного образца, разработанного на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и нормах питания с указанием выхода блюд для детей дошкольного возраста. На завтрак готовятся различные молочные каши (манная, рисовая, пшенная и др.). Из напитков на завтрак дается злаковый кофе с молоком, молоко, чай, какао. На обед первые горячие блюда представлены различными борщами, супами, как мясными, так и рыбными, на второе - овощные блюда (овощное рагу, тушеная капуста), мясные, рыбные, из птицы с гарниром. В качестве третьего блюда – компот или кисель из свежих фруктов или сухофруктов. На второй завтрак детям предлагаются фрукты, фруктовые соки, кисломолочные напитки. Полдник представлен блюдами из творога, мучные изделия собственного приготовления (ватрушка с творогом, сладкие булочки и т.д.), кондитерские изделия (печенье, пряники, баранки), яйца, а также напиток – молоко, кисель, биокефир, чай.

Проводится круглогодичная искусственная С-витаминация готовых блюд.

Ежедневно поваром отбирается суточная проба готовой продукции, которая хранится 48 часов.

Продукты завозятся в ДОО в соответствии с заключенными договорами и принимаются при наличии сертификата качества и накладной.

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся в кладовой, с соблюдением требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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. Все блюда – собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.