

Организация питания воспитанников, в том числе детей инвалидов и лиц с ОВЗ

Сохранение и укрепление здоровья наших воспитанников – одна из приоритетных задач работы детского сада. А так, как здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания, ему уделяется особое внимание. Питание является необходимым условием гармоничного роста, физического и нервно-психического развития ребенка.

В нашем детском саду организовано четырехразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник. В настоящее время введено единое меню для всех детских садов города, которое отвечает санитарно-эпидемиологическим требованиям СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Меню разработано с учетом физиологических потребностей детей в получении достаточного количества белков, жиров, углеводов и калорий. Ежедневно в питании детей используются такие виды продуктов как молоко, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, крупы. Остальные молочные продукты и птица включены 2-3 раза в неделю.

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их качество и безопасность. Контроль за качеством поступающих продуктов и правильностью их хранения осуществляет кладовщик, внося соответствующие записи в журнал бракеража сырой продукции. Калькулятор ведет еженедельный, ежемесячный и ежеквартальный учет выполнения натуральных норм питания.

Доставку продуктов осуществляют поставщики, выигравшие электронный аукцион или на контрактной основе.

Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам организации детского питания. Пищеблок оснащен всем необходимым: имеются электрические плиты, холодильное оборудование, электрический титан, современная картофелечистка, электрическая мясорубка, протирачная машина для готовой продукции, кухонная посуда из нержавеющей стали.

Медицинская сестра присутствует при закладке продуктов, а также осуществляет строгий контроль за соблюдением правил кулинарной обработки продуктов, проведением мероприятий по профилактике пищевых отравлений. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего режима»: применяются технологии варки, запекания, пассерования, тушения, приготовления на пару. При приготовлении блюд жарка в детском саду не применяется. Выдача готовой пищи разрешается и осуществляется только после проведения бракеража комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции. Непосредственно после приготовления пища отбирается в пробы, которые хранятся в течение 3-х дней. Блюда подаются с соблюдением температурного режима, строго по графику выдачи пищи. Организация приема пищи детьми проходит в группах. В каждой группе на стенде для родителей ежедневно вывешивается меню на день. В уголке питания детского сада имеется книга жалоб и предложений.