

Об условиях питания обучающихся

Питание детей (в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ) в ДОУ осуществляется в соответствии с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил.

Одним из важных факторов здоровья ребёнка является организация качественного питания. Правильное питание – это основа длительной и плодотворной жизни, залог здоровья, бодрости, жизненных сил. Данный вопрос занимает значительное место в работе МАДОУ. Регулярно осуществляется контроль за организацией и качеством питания воспитанников в дошкольном учреждении.

Обучающиеся, в том числе инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья получают 4-х разовое сбалансированное питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотнённый полдник) в соответствии с десятидневным (примерным) меню и действующими натуральными нормами питания, требованиями санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

Создание отдельного меню для инвалидов и лиц с ОВЗ практикуется. Для эффективной организации питания имеются технологические карты приготовления блюд, где указаны раскладка, калорийность блюд, содержание жиров, белков и углеводов. При отсутствии, каких либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, производится замена на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН.

В меню представлены разнообразные блюда, исключены их повторы. МАДОУ имеет современный пищеблок со всем необходимым технологическим, холодильным оборудованием. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход. Пищеблок на 100% укомплектован кадрами. Пищеблок работает на сырье.

Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в детский сад осуществляется только при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Качество поставляемых в учреждение продуктов питания регулярно отслеживается, проводится бракераж сырой продукции.

Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. В нашем дошкольном учреждении выполняются следующие принципы рационального здорового питания детей: принцип «щадящего питания» (при приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка), регулярность, полноценность, разнообразие путём соблюдения режима питания, норм потребления продуктов питания и индивидуального подхода к детям во время приёма пищи.

Ежедневно в меню включаются овощи, фрукты, соки, напитки из ягод, витаминизированный чай, молоко, кисломолочные продукты для профилактики острых респираторных заболеваний в питание детей включаются зелёный лук, чеснок, что позволяет добиться определённого снижения заболеваемости.

Организация и качество питания воспитанников в дошкольном учреждении постоянно находится под контролем администрации.

***1802:** Обучающихся по образовательным программам начального общего образования в МБДОУ нет(!), поэтому специальных условий и меню не предусмотрено.