Автор: Administrator
09.10.2017 14:16 - Обновлено 14.05.2021 08:03

Условия питания обучающихся,

в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организация питания детей в МАДОУ МО «СГО» – детском саду №7 «Огонек» (далее – МАДОУ) регламентируется документами, разработанными в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами "Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи. СанПиН 2.4.3648-20", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ №28 от 28.09.2020г (далее – СанПиН 2.4.3648-20).

В МАДОУ МО «СГО» – детском саду №7 «Огонек» созданы необходимые условия для организации питания воспитанников, в том числе детей-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья , в соответствии с примерным 10-ти и 20-ти дневным меню, составленным с учетом среднесуточных
норм питания
в МАДОУ для детей от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет .МАДОУ на основании договорных отношений по приобретению продуктов питания взаимодействует с субъектами предпринимательства, которые имеют право и Лицензию на поставку продуктов. Осуществляется постоянный контроль за наличием всех необходимых документов(сертификатов и удостоверений).

При разработке меню и расчете калорийности соблюдаются оптимальные сочетания пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей. Для этого используется рекомендуемый СанПиН 2.4.3648-20, ассортимент пищевых продуктов и возрастные объемы порций для детей.

При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания производится их **замена** на равноценные по составу .

В МАДОУ организовано 4-х разовое питание в соответствии с меню на осеннее-зимний и весенне-летний период:

-1 завтрак;

-2 завтрак(сок, фрукты);

-обед;

-уплотненный полдник.

Имеется специально созданное меню для детей с пищевой аллергией и другими заболеваниями по рекомендации врача.

Важным элементом организации рационального питания является правильное распределение объема дневного потребления пищи между отдельными ее приемами. 4 разовый прием пищи обеспечивает оптимальный режим питания дошкольника в течение дня. При составлении меню учитывается следующее: хлеб, крупы, молоко, мясо, сливочное и растительное масло, сахар, овощи (включаются в меню ежедневно), творог, сыр, яйца.

Зимой и весной при отсутствии свежих овощей и фруктов в меню включаются соки, фрукты при соблюдении сроков их реализации.

В МАДОУ организован питьевой режим, для детей от 3 до 7 лет питьевой негазированной водой «Янтарный Айсберг», от 2 до 3 лет питьевой негазированной водой «Фруто-няня», которая отвечает требованиям санитарных правил.

Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню за время пребывания его в МАДОУ.

В целях профилактики гипотовитаминозов в МАДОУ круглогодично проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 1–3 лет – 35 мл, для детей 3–6 лет – 50 мл на порцию). Препараты витаминов вводятся в третье блюдо (компот, кисель и т. п.) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) проводится ежемесячно.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляют медицинский работник и кладовщик. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов. Готовая пища выдается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, в состав которой входят: повар, представитель администрации МАДОУ и медицинский работник. Результаты контроля готовой кулинарной продукции регистрируются в Журнале бракеража готовой продукции.

Масса порций блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда выдача разрешается только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

В помещениях пищеблока ежедневно перед каждой раздачей пищи проводится влажная уборка.

Для своевременного заказа продуктов согласно цикличному меню кладовщик ведет тетрадь учета продуктов питания.