

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

Организация питания в ДООУ возлагается на дошкольное образовательное учреждение. ДООУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по нормам, установленным законодательством.

Питание детей в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным перспективным 10-дневным меню. Примерное меню составлено на две недели (10 дней). Учитывается сезонность Зимне-весеннее, Летне-осеннее. Питание детей 4-х разовое (завтрак, второй завтрак, обед и полдник).

Основой для разработки примерного 10-ти дневного меню стал набор продуктов, представленный в приложении №7 к СанПиН 2.3./24.3590-20 (Таблица №1). При разработке 10-ти дневного меню использованы рецептуры и технологии приготовления блюд сборника рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях «Сборник технологических нормативов» под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельян. – М.:ДеЛи плюс, 2016. – 640с. Учтены требования, касающиеся разнообразия и повторяемости блюд.



В рационах не используются пищевые продукты и блюда, не рекомендуемые для детского питания (приложение №6 СанПиН 2.3./24.3590-20). Рационы предусматривают ежедневное использование мяса (или рыбы), молока, кисломолочных напитков, картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, масла сливочного и растительного, сахара. В целях профилактики гиповитаминоза в рационы для детей с 3-х лет включены

поливитаминные напитки «Витошка». Ежедневно проводится витаминизация третьих блюд аскорбиновой кислотой (витамин С) начиная с раннего возраста с записью в журнале «Журнал проведения витаминизации 3-х блюд». В целях профилактики йода-дефицита в рационе питания используется ржаной хлеб, рыба.

Питание воспитанников ДОУ организовано в групповых помещениях. Для обработки и хранения посуды и инвентаря в групповых блоках оборудованы буфетные. Пищеблок оборудован современным технологическим оборудованием: электропечи с духовым шкафом, миксер, электро-мясорубка, холодильники, стеллажи, столы, моечные из нержавеющей стали, весовое оборудование. Капитальный ремонт пищеблока был произведен в 2015 году.



Организация питания детей регулируется такими локальными актами как: «Положение об организации питания воспитанников в ДОУ», «Положение о бракеражной комиссии ДОУ», «Положение о Совете по питанию», а также приказами и инструкциями по организации питания в ДОУ.