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

Грамотная организация питания - залог и основа здоровья растущего детского организма.
НОРМАТИВНО-ПРАВОВАЯ БАЗА ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

- Федеральный закон от 30.03.1999 №53-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- Федеральный закон «Об образовании»
- Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве безопасности продуктов питания»
- СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"
- СанПин 42-123-4117-86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»
- СанПин 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»
- СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»
- Информационное письмо Министерства здравоохранения Российской Федерации «Профилактическая витаминизация детей дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждений и в домашних условиях», 1994 год
- Локальные Акты учреждения по организации питания (см.раздел питание)

В декабре 2019г были проведены электронные котировки по поставкам продуктов питания в учреждение. По итогам котировок заключены договора с поставщиками.

Основными поставщиками продуктов питания являются:
ООО «СервисПродукт», г.Екатеринбург - кура, яйцо, рыба ;
ИП Чудакова М.А г.Н-тагил - Мясо, молочные продукты;
Нижнетуринский хлебокомбинат – хлеб;
ООО «Овощи-фрукты НТ» - Н-Тагил.

Организация питания воспитанников детского сада, в том числе инвалидов, лиц с ограниченными возможностями здоровья, в учреждении осуществляется в соответствии с примерным 4-х недельным меню утвержденному заведующим учреждения, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, с санитарно эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13.

Приготовление пищи осуществляется в пищеблоке, который включает в себя:
- горячий цех (для приготовления первых, вторых, третьих блюд);
- мясной цех (обработки мясной и рыбной продукции);
- овощной цех (первичная обработка овощей и фруктов).

В учреждении так же имеются складские помещения:

В складских помещениях продукты хранятся, соблюдая все условия: совместимости, правила товарного соседства продуктов питания, а также условиям и тем режимом, которые указаны производителем данных продуктов.

Основными принципами организации питания являются следующие:
- Адекватная энергетическая ценность рационов, соответствующая энергозатратам детей;
- Сбалансированность рациона питания;
- Максимальное разнообразие рациона;

- Высокая технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая их вкусовые достоинства и сохранность пищевой ценности;
- Учет индивидуальных особенностей детей.

В детском саду имеется примерное 4-хнедельное меню, специально разработанная картотека блюд, где указаны раскладка, калорийность блюда, содержание в нем белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ. В меню представлены разнообразные блюда, исключены их повторы. Третье блюдо витаминизировано витамином С. Между завтраком и обедом дети получают сок. В ежедневный рацион питания включены фрукты и овощи. Таким образом, детям обеспечено полноценное сбалансированное питание.

Для организации полноценного сбалансированного детского питания в детском саду имеются необходимое технологическое оборудование на пищеблоке, складские помещения, холодильное оборудование; используется разнообразный ассортимент продуктов питания; соблюдаются и строго контролируются сроки реализации продуктов; своевременно отрабатываются заявки на их поставку. Продукты питания снабжены удостоверением о качестве и безопасности, ветеринарными справками, сертификатами соответствия. Круглый год на столе у воспитанников образовательного учреждения свежие фрукты и вкусные соки компоты, морсы из шиповника. А также кисломолочная продукция: кефир, творог, йогурт. Из мясных и рыбных продуктов: курица, говядина, печень, минтай, горбуша. Овощи – незаменимая составляющая детского питания. Летом и зимой – свежая капуста, помидоры, огурцы, морковь, свёкла, лук-репка. Фрукты апельсин,груша, банан, яблоко. При составлении меню-требования учитываются все медицинские противопоказания в продуктах питания. В течение года ведется целенаправленная работа по формированию у детей рационального пищевого поведения, воспитания культуры питания как неотъемлемой и важнейшей части здорового образа жизни.

Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка в приемных групп, с указанием полного наименования и веса блюд.

Контроль за качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов осуществляется администрацией Учреждения совместно с Советом родителей и учреждением санитарно-эпидемиологического надзора.

Раздача готовых блюд осуществляется с пищеблока, которая в дальнейшем поступает в групповые помещения.

Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется младшими воспитателями в специально промаркированных закрытых емкостях.

Питание воспитанников осуществляется непосредственно в групповых помещениях, в специально отведенном месте. Каждая группа оснащена необходимым кухонным инвентарем (посуда, ведра, кастрюли, ложки, вилки, половники и т.д.), а также столами и стульями для детей.

Для инвалидов и лиц с ОВЗ

Создание отдельного меню для лиц с ОВЗ не организовывается. Для детей с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов специальные условия для питания ы учреждении не созданы

Уважаемые родители!

Все вопросы, связанные с питанием детей вы можете задать заведующему МАДОУ № 59 Долгоруковой Светлане Михайловне по телефону 8 3434462571, а также написать обращение на странице сайта(обратная связь)

Заведующий МАДОУ№59 С.М Долгорукова