

Организация питания инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения» формирование рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в организации, осуществляющей образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание.

Рациональное питание детей является одним из важнейших условий, обеспечивающих гармоничный рост, своевременное созревание различных органов и тканей, оптимальные параметры развития, устойчивость организма к действию инфекций и других неблагоприятных внешних факторов. В связи с этим организация рационов питания во время воспитательно-образовательного процесса является одним из важных факторов профилактики заболеваний и поддержания здоровья детей, а обеспечение полноценного и безопасного питания дошкольников является приоритетным направлением функционирования МКДОУ.

Для воспитанников учреждения организовано сбалансированное 4-х разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, ужин). Питание детей осуществляется в соответствии с утвержденным меню. Меню утверждается руководителем организации.

В рацион питания воспитанников включены все основные группы продуктов: мясо, рыба, молоко и молочные продукты, яйца, сливочное и растительное масло, овощи и фрукты, сахар, кондитерские изделия, хлеб, крупа и др. продукты. Для дополнительного обогащения рациона питания детей проводится круглогодичная «С» – витаминизация третьего блюда.

Дети имеют возможность ежедневно получать горячую, свежеприготовленную диетическую пищу. Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке учреждения. Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура, технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

Поставку продуктов питания производят специализированные организации. Все поставляемые продукты имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность, хранятся с соблюдением требований СанПин и товарного соседства. Питание детей организовано в помещении групповых комнат с обязательным соблюдением санитарных норм и правил этикета.

Для обеспечения преемственности в организации питания родителей ежедневно информируют об ассортименте питания ребенка. В каждой

возрастной группе на информационном стенде для родителей размещается меню на каждый день, утвержденное заведующим детским садом.

Отдельное меню для воспитанников инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в МКДОУ не предусмотрено.