

Условия питания, в том числе инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья

Питание в МДОУ Леденгский детский сад

Отправляя малыша в детский сад, родители беспокоятся о том, чтобы ребенок был опрятно одет, чтобы ему было интересно в группе, на прогулке, чтобы он отдыхал в тихий час... и т. д. Но самый главный вопрос, волнующий мам и пап, – это чем малыша будут кормить.

Для приготовления пищи в ДОО функционирует пищеблок, который обеспечен современным технологическим оборудованием, инвентарем, посудой.

ДОО обеспечивает гарантированное сбалансированное четырехразовое питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в МДОУ по утвержденным нормам (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) и разработанному примерному десятидневному перспективному меню.

Меню составляется с использованием продуктов, включённых в ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для детей. В меню ежедневно включаются следующие продукты: молоко, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль; остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо, кисломолочные напитки, сметана) 2-3 раза в неделю.

Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в детском саду педагоги информируют родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке.

В поле зрения заведующего ДОО ежедневно находятся следующие вопросы:

- формирование рациона питания детей, включая контроль за ассортиментом пищевых продуктов;
- качество поступающих пищевых продуктов;
- санитарно-техническое состояние пищеблока;
- условия хранения пищевых продуктов и соблюдение сроков реализации;
- технологические процессы;
- состояние здоровья персонала, соблюдение персоналом правил личной гигиены;
- наличие у персонала гигиенических знаний и навыков;
- санитарное содержание пищеблока и санитарная обработка продуктов детского питания.

Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, выдача продуктов питания в группы, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.), в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, осуществляется работниками детского сада в соответствии с локальными актами ДОО по питанию. Устройство, оборудование,

содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой. Все блюда — готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.

В ДООУ сформирована эффективная система контроля за организацией питания детей. Контроль за качеством питания, закладкой продуктов, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов питания осуществляет медицинская сестра детского сада и бракеражная комиссия.