

Сведения об условиях питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в МБДОУ №5

Питание воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 5, в том числе инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья организуется в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждённые Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. N 32. Зарегистрированы в Минюсте РФ 11.11.2020г. Постановлением администрации города Коврова Владимирской области от 12.10.2017 г № 2847 «Об утверждении Положения об организации питания воспитанников и сотрудников муниципальных дошкольных образовательных учреждений города Коврова»,

Воспитанники МБДОУ, в том числе инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья, получают четырёхразовое питание: завтрак, 2-й завтрак (сок или витаминизированный напиток/ фрукты), обед и уплотнённый полдник, на которые приходится основное количество продуктов с высокой пищевой и биологической ценностью. Последний приём пищи - ужин, ребёнок получает дома. Объём пищи и выход блюд соответствует возрасту ребёнка и требованиям СанПиН.

Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, в том числе инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья.

На основе примерного 10-дневного меню ежедневно составляется меню-требование и утверждается заведующим.

Приготовление блюд производится строго по утверждённым технологическим картам данного меню.

Для детей, в том числе инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья, в возрасте от 1 года до 3 лет и от 3 до 7 лет меню - требование составляется отдельно.

При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;

- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд
- сведениями о стоимости и наличии продукто

Для обеспечения преемственности питания в ДОУ и семье родителей информируют об ассортименте питания ребенка, ежедневно вывешивая меню.

С целью соблюдения требований к организации питания и оценки его качества в дошкольном учреждении администрацией МБДОУ проводится систематический контроль по этому направлению:

- продукты поступают в детский сад при наличии сертификатов и удостоверений качества, соответствующих требованиям государственных стандартов;
- сырые продукты и продукты, идущие в питание детей без термической обработки, хранятся отдельно, при этом соблюдается товарное соседство продуктов;
- скоропортящиеся продукты хранятся в холодильных камерах с установленными в них термометрами;
- овощи, сухие продукты хранятся в кладовой, которая оборудована полками и стеллажами.

Ответственность за организацию питания детей в детском саду возлагается на ведущего специалиста по охране труда Добродееву Елену Вячеславовну.

Приём пищи проводится строго по графику, утверждённому заведующим МБДОУ, на зимний и летний периоды года.

Ведущим специалистом по охране здоровья ведётся необходимая документация:

- Журнал по контролю за качеством готовой пищи (бракеражный);
- Журнал по контролю за доброкачественностью скоропортящихся продуктов;
- Журнал оперативного контроля пищеблока;
- Журнал здоровья работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.