

Питание детей

Организованное питание детей в детском саду является одним из факторов, определяющим здоровье детей.

Организация питания в МБДОУ осуществляется за счет родителей (законных представителей) и за счет бюджета. Организацию питания детей (получение продуктов, хранение, учет продуктов питания, приготовление, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (кладовщик, повара, работники пищеблока, воспитатели, помощники воспитателей).

Воспитанники учреждения получают 4 разовое питание (в круглосуточной группе 5 разовое питание), обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами.

При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным циклическим 15 дневным меню, разработанным и утвержденным на основе физиологических потребностях детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 2 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет. Ежедневно в меню включаются: молоко, кисло-молочные напитки, сметана, мясо, овощи, хлеб, масло сливочное и растительное, сыр, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, яйцо и др.) 2-3 раза в неделю. В целях профилактики гиповитаминозов в учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация 3 блюда.

Приготовление первых, вторых блюд, салатов, кондитерских изделий осуществляется в соответствии с технологическими картами, разработанными и утвержденными технологом Управления образования.

Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

Устройство, оборудование и содержание пищеблока соответствует санитарным правилам к организации питания детей в ДОУ.

Учитывая, что ежегодно ДОУ посещают (от 35 до 50 детей) с пищевой аллергией, то для таких детей обеспечено дифференцированное питание, включающее два варианта диет:

неспецифическая гипоаллергенная;

индивидуальная (для детей с сахарным диабетом).

Ежедневно для таких детей составляется индивидуальное меню.

Создание отдельного меню для инвалидов и лиц с ОВЗ не практикуется.

В ОО не предусмотрены специальные условия для питания инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Успех организации питания в нашем учреждении достигнут выполнением режима, норм питания и калорийности, использованием разнообразия блюд, эстетикой, организацией питания.