

Условия питания обучающихся (воспитанников), в том числе для детей с ограниченными возможностями здоровья

Одним из факторов, обеспечивающих гармоничный рост, полноценное физическое и психологическое развитие детского организма, устойчивость к действию инфекций и других воздействий окружающей среды является организация рационального питания в детском саду.

Основными принципами организации питания в МАДОУ «Детский сад №14» являются:

- Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка.
- Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также вкусовые качества блюд.
- Максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона.
- Оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи.

С целью обеспечения полноценного сбалансированного питания детей, посещающих ДОУ, питание осуществляется согласно СанПиН 2.3/2.4.3590 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32. Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное 5-ти разовое питание. В МАДОУ проводится витаминизация третьего блюда под контролем медицинского работника, при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

Согласно постановлению администрации Гайского городского округа Оренбургской области от 29.12.2021 №1597-пА «Об установлении размера стоимости питания одного воспитанника в день в муниципальных образовательных организациях Гайского городского округа, реализующих образовательную программу дошкольного образования» стоимость питания в ДОУ с 12-часовым пребыванием, на одного воспитанника с 3-х до 7-ми лет в день составляет 140,00 руб., на одного воспитанника до 3-х лет – 120,62 руб.

В МАДОУ имеется десятидневное перспективное меню, утвержденное руководителем ДОУ. При организации питания соблюдаются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Важно правильное распределение различных продуктов в течение суток. Завтрак составляет 20% суточной калорийности, 2-ой завтрак -5%, обед 35%, полдник 15%, ужин 25%. В течение года между завтраком и обедом дети получают соки, фрукты. В еженедельный рацион питания включены овощи, фрукты, мясо, рыба и молочная продукция. В организации питания ребенка раннего и дошкольного возраста большое значение имеет соблюдение определенного режима, что обеспечивает лучшее сохранение аппетита.

МАДОУ «Детский сад №14» посещают дети с ОВЗ, которые не имеют ограничений в питании, разработанное 10-дневное меню соответствует их потребностям. Выдача готовой пищи с пищеблока и прием пищи в группах осуществляется, согласно режима дня. Перед раздачей пищи детям в группы, бракеражная комиссия снимает пробу.

Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке, который находится на первом этаже и имеет отдельный выход. В состав пищеблока входят: складское помещение, цех сырой продукции, цех готовой продукции. Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков. Ежедневно проверяется качество поставляемых продуктов, осуществляется контроль за сроками их реализации и правильностью хранения. Пищеблок на 100% укомплектован технологическим оборудованием и профессиональными кадрами.



В ДОУ питание организовано в групповых комнатах. Группы обеспечены соответствующей посудой, удобными столами и стульями. Блюда подаются детям не слишком горячими, но и не холодными. Воспитатели приучают детей к чистоте и опрятности при приеме пищи.



В соответствии с санитарным законодательством в детском саду организован питьевой режим, используется кипяченая вода, которая меняется через каждые три часа.

Питание в учреждении осуществляется в соответствии с требованиями, определяемыми санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. В ДОУ своевременно заключаются договора на оказание санитарно-эпидемиологических услуг (дератизация, дезинсекция), на проведение лабораторных исследований с Орским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области».

В летний период в ДОУ рацион питания дошкольников обогащается за счет введения в меню свежих овощей и фруктов, использование в рационе продуктов промышленного производства обогащенных незаменимыми микронутриентами (поваренная соль, обогащенная йодом, С-витаминизация третьего блюда, использование в блюдах натуральных продуктов: лук, морковь, изюм).