

Условия питания воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ в МДКОУ «Детский сад № 2 «Сказка»

Учреждение функционирует в помещении, отвечающем санитарно-гигиеническим, противоэпидемиологическим требованиям.

В дошкольной образовательной организации особое внимание уделяется организации рационального питания дошкольников, т.к. именно эта составляющая оказывает благоприятное влияние на физическое и психическое развитие детей, повышает сопротивляемость организма к заболеваниям.

Продукты питания для организации питания воспитанников приобретаются в торгующих организациях при наличии разрешения служб санитарно-эпидемиологического надзора.

Контроль качества питания разнообразием и витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов питания осуществляет медсестра детского сада.

Медицинская сестра наряду с администрацией Учреждения несет ответственность за здоровье и физическое развитие детей, проведение лечебно-профилактических мероприятий, соблюдение санитарно-гигиенических норм, режима и обеспечение качества питания.

Согласно санитарно-гигиеническим требованиям соблюдение режима питания в детском саду организовано 4-х разовое питание детей:

- **Завтрак**
- **Второй завтрак**
- **Обед**
- **Полдник**

Продукты, включенные в питание разнообразны:

- • Различные крупы;
- • Из овощей: капуста, лук, морковь, свекла, картофель, огурцы, помидоры;
- • Мясная продукция: куры, мякоть говядины;
- • Рыба морская: филе трески;
- • Молочная продукция: творог, молоко, йогурты;
- • Разные виды напитков: компоты ассорти, сок;
- • Фрукты: яблоки, бананы, груши

При составлении меню, руководствуемся разработанным и утвержденным 10-дневным меню.

В МДКОУ имеется картотека блюд с разработанными технологическими картами, позволяющими выдержать все требования к приготовлению разнообразных детских блюд. Ежедневно проводится бракераж пищи. Режим приема пищи составлен с учетом возрастных особенностей детей и проводится в группах.

Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи.

В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

В правильной организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной и эмоциональной и окружающей обстановке в группе.

Режим приема пищи составлен с учетом возрастных особенностей детей и проводится в группах.

Группы обеспечены соответствующей посудой, удобными столами. Блюда подаются детям не слишком горячими, но и не холодными. Воспитатели приучают детей к чистоте и опрятности при приеме пищи.

Выполнение всех организационно-технических мероприятий позволяет обеспечить полноценное сбалансированное питание воспитанников.