

Организации питания детей в детском саду, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Правильное питание – это основа длительной и плодотворной жизни, залог здоровья, бодрости, гарантия от появления различных недугов. Поэтому в плане работы детского сада вопрос о правильном питании занимает одно из важнейших мест. Правильно организованное питание формирует у детей культурно-гигиенические навыки, полезные привычки, так называемое рациональное пищевое поведение, закладывает основы культуры питания.

Главный принцип правильного питания таков: с пищей ребенок должен получить определенные количества необходимых его организму веществ. С целью обеспечения полноценного сбалансированного питания детей, посещающих ДООУ, питание организуется в соответствии с примерным циклическим 20-дневным меню.

При организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в детском саду соблюдаются следующие правила:

- лечебное и диетическое питание организовано в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача;
- индивидуальное меню разработано с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача);
- выдача детям рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации;
- допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, блюда должны соответствовать разработанному индивидуальному меню.

В саду организовано пятиразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин. Круглый год проводится С-витаминизация блюд.

При составлении меню используется разработанная картотека блюд, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам. Готовая пища выдается только после снятия пробы медработником и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд.

В детском саду питание организовано в групповых комнатах. Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Пищеблок на 100% укомплектован кадрами. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход.

Материальная база:

пищеблок имеет: цех первичной обработки овощей, овощной цех, цех мяса, рыба, горячий цех, моечная кухонной посуды, холодный цех, цех для нарезки хлеба, раздаточная, кладовая сухих продуктов, кладовая для овощей, помещение с холодильным оборудованием (2), помещение временного хранения отходов, загрузочная – общая площадь – 348,5 кв.м

оборудование: шкафы холодильные (4), холодильники (12), холодильные лари (1), плиты электрические (1), электро мясорубка(2), картофелечистка, протирочная машина(2), овощерезка (2), электро котел, хлеборезка, электро сковорода, пароконвектомат, стерилизатор воздушный, весы электронные (8), и пр.

Закупка и поставка продуктов питания в ДООУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 18.07.2011г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» как за счет средств бюджета, так и за счет средств оплаты родителей (законных представителей) за содержание ребенка в ДООУ. Порядок поставки продуктов определяется договором.

Продукты принимаются при наличии сертификата качества и накладной.

Предлагаем Вам ознакомиться с примерным 20-дневным меню, используемым для детей от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет.

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм **СанПиН 2.3/2.4.3590-20** "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения""

СанПиН 2.4.2.3286-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам **для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья**"



Меню 1,5-3 лет



Меню 3-7 лет