Условия питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Питание детей в дошкольных образовательных учреждениях (далее – ДОО) основано на принципах «щадящего питания», нацеленного на предоставление детскому организму всех необходимых веществ, микроэлементов и витаминов в соответствии с физиологическими потребностями возрастной категории ребенка. При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка. В состав блюд включаются только полезные продукты и исключены блюда и продукты, не рекомендованные к использованию в детском питании. При комплектовании рационов питания для воспитанников дошкольных образовательных учреждений четко исполняются все требования, СП 2.4.3648-2020 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации режима обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», (далее – СП), исполняются утвержденные нормативы питания и распределение калорийности между приемами пищи. ДОО обеспечивает сбалансированное и качественное питание детей исходя из возраста и времени их пребывания в учреждении. Питание воспитанников в ДОО осуществляется четырёхкратно (завтрак, 2-й завтрак, обед, уплотнённый полдник) по примерному пятнадцатидневному меню и удовлетворяет физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии. В ДОО имеется картотека блюд с разработанными технологическими картами, позволяющими выдерживать все требования к приготовлению разнообразных детских блюд, в том числе для детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья.

Рационы питания, ассортимент блюд, выход порций находятся под контролем ТОУ Роспотребнадзора, управления образования администрации района. Ежедневный контроль за реализуемыми рационами и качеством поступающих на пищеблок продуктов осуществляет бракеражная комиссия, состав которой утверждается приказом заведующего ДОО. На пищеблоке в достаточном количестве набор оборудования, инвентаря и посуды. Всё промаркировано в соответствии с её нахождением в цехах разного назначения (сырой, варёной продукции) в соответствии с приготовляемыми блюдами. Ежедневно поваром оставляются пробы всех приготовленных блюд для проверки качества. Пробы хранятся в холодильнике в течение 48 часов согласно СП.

Питьевой режим в ДОО организован в соответствии с санитарными правилами