

Условия питания воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ

Питание в ДОО организовано в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями и основными принципами:

- адекватная энергетическая ценность рационов, соответствующая энергозатратам детей;
- сбалансированность рациона по всем заменяемым и незаменимым пищевым ингредиентам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры, различные классы углеводов;
- максимальное разнообразие рациона;
- высокая технологическая и кулинарная обработка блюд и продуктов, обеспечивая их вкусовые достоинства и сохранность пищевой ценности;
- учет индивидуальных особенностей детей.

Организация рационального питания детей в образовательном учреждении основана на соблюдении утвержденных наборов и примерных меню и осуществляется в соответствии с 10-дневным меню.

Для воспитанников учреждения, нуждающихся в диетическом питании, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано 4 разовое питание (завтрак. 2 завтрак, обед, полдник) в соответствии с рекомендациями врачей.

В детском саду имеется примерное 10-дневное меню (на осенне-зимний и весенне-летний периоды), специально разработанные технологические карты, где указаны раскладка, калорийность блюда, содержание в нем белков, жиров, углеводов.

Бракераж готовой продукции производится регулярно с оценкой вкусовых качеств. При этом осуществляется регулярный медицинский контроль за условиями хранения продуктов и сроками их реализации, санитарно-эпидемиологический контроль за работой пищеблока и организацией обработки продукции. Медицинская сестра систематически контролирует приготовление пищи, объем продуктов, время закладки продуктов в котел, раздачу пищи по группам и в группах, а так же качество приготовления пищи.

График выдачи питания разрабатывается в соответствии с возрастными особенностями детей и рекомендациями.

Для восполнения дефицита йода используем только йодированную соль.

В летний период уделяем особое внимание организации питьевого режима и обеспечению качества питьевой воды, строгому соблюдению технологии приготовленных блюд, с целью профилактики пищевых отравлений и кишечных инфекций.