

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

Питание обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в детском саду «Ромашка» организовано в соответствии с санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Организация питания

Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники детского сада в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (завхоз, повара, кухонный рабочий, воспитатели, младшие воспитатели).

Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания. Для приготовления пищи используется электрооборудование (мясорубка, электрическая плита).

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеет маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. Всё технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильным оборудованием с контрольными термометрами.

В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка по утвержденному графику. Работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правила личной гигиены.

Организация питания воспитанников в группе осуществляется воспитателем группы и заключается: в создании безопасных условий при подготовке к приему пищи и во время приема пищи; в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками.

Получение пищи на группы осуществляется младшим воспитателем строго по графику и только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией с соответствующей записью в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Организация питания в детском саду осуществляется как за счет средств родителей (законных представителей), так и за счет средств муниципального бюджета.

Режим питания

Режим питания является одним из основных условий, обеспечивающих рациональное питание.

В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации. 8.1.4. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей. Питание в детском саду 4-х разовое (завтрак, второй завтрак, обед, полдник). Питание детей в детском саду соответствует возрастным нормам. Педагоги информируют родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получает в течение дня в детском саду.

Меню детского сада ежедневно размещается на стенде учреждения, так же ежедневно информация о питании воспитанников размещается в групповых информационных уголках для родителей. Ведется систематический контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусового качества, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения, соблюдения сроков реализации продуктов.

Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку, хранению продуктов и процессу приготовления пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правила личной гигиены.

Организация питания воспитанников в группе осуществляется воспитателем группы и заключается: в создании безопасных условий при подготовке к приему пищи и во время приема пищи; в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками. Получение пищи на группы осуществляется младшим воспитателем строго по графику, утвержденному заведующим ДООУ и только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

Строго соблюдается питьевой режим.

Готовая пища детям выдается только после снятия пробы медицинским работником с соответствующей записью в журнале результатов оценки готовых блюд. Организация питания в детском саду находится под постоянным контролем администрации учреждения.

Контроль за питанием

Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусового качества, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения, соблюдения сроков реализации продуктов возложены на медицинскую сестру ДООУ.

При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДООУ администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

Контроль за организацией питания в учреждении осуществляется медицинской сестрой, заведующим ДООУ, старшим воспитателем.

Сервировка стола

Культуру еды часто относят к гигиеническим навыкам, но её значение не только в выполнении за столом физиологических потребностей. Она имеет этический смысл - ведь поведение за столом основывается на уважении к сидящим рядом людям, и так же к тем, кто приготовил пищу.

Красиво и правильно сервированный стол, красивая еда возбуждают аппетит у ребёнка.

Овладение культурой еды - нелёгкое для дошкольников дело, но осуществлять формирование этих навыков необходимо.

