

Сведения об условиях питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Питание воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 11 организуется в соответствии:

1. с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года

2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждённые Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. N 32, зарегистрированы в Минюсте РФ 11.11.2020 г.,

3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

4. Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

5. Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.200 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020г.;

6. Постановлением администрации города Коврова Владимирской области от 12.10.2017 г № 2847 «Об утверждении Положения об организации питания воспитанников и сотрудников муниципальных дошкольных образовательных учреждений города Коврова»;

7. Уставом МБДОУ № 11;

8. «Положением об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 11 города Коврова Владимирской области»;

9. Приказом заведующего МБДОУ № 11 от 15.01.2021 г. № 84 «Об организации питания детей и сотрудников МБДОУ № 11».

Воспитанники МБДОУ, в том числе инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, получают четырёхразовое питание: завтрак, 2-й завтрак (сок или витаминизированный напиток / фрукты), обед и уплотнённый полдник, на которые приходится основное количество продуктов с высокой пищевой и биологической ценностью. Последний приём пищи — ужин, который ребёнок получает дома. Объём пищи, и выход блюд соответствует возрасту ребёнка и требованиям СанПиН.

Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно составляется меню - требование и утверждается заведующим. Приготовление блюд производится строго по утверждённому технологическим картам данного меню.

Приготовление пищи осуществляется квалифицированными специалистами. Ответственность за организацию питания детей в детском саду возлагается на ведущего специалиста по охране здоровья. Приём пищи проводится строго по графику, утверждённому заведующим МБДОУ на зимний и летний периоды года.

Для детей в возрасте от 1 года до 3 лет и от 3 до 7 лет меню — требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;

- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

Для обеспечения преемственности питания в ДООУ и семье родителей информируют об ассортименте питания ребенка, ежедневно вывешивая меню.

С целью соблюдения требований к организации питания и оценки его качества в дошкольном учреждении администрацией МБДОУ проводится систематический контроль по этому направлению. Продукты поступают в детский сад при наличии сертификатов и удостоверений качества, соответствующих требованиям государственных стандартов. Сырые продукты и продукты, идущие в питание детей без термической обработки, хранятся отдельно, при этом соблюдается товарное соседство продуктов.

Скоропортящиеся продукты хранятся в холодильных камерах с установленными в них термометрами. Овощи, сухие продукты хранятся в кладовой, которая оборудована полками и стеллажами.

Ведущим специалистом по охране здоровья ведётся необходимая документация:

- Журнал по контролю за качеством готовой пищи (бракеражный);
- Журнал по контролю за качеством поступающих скоропортящихся продуктов;
- Журнал учета температурного режима холодильников;
- Журнал здоровья работников пищеблока;
- Журнал санитарного состояния пищеблока.