

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

в МБДОУ «Детский сад №290» г.о.Самара

Одним из важных факторов здоровья ребенка является организация рационального питания и отражение ее в воспитательно-образовательном процессе. 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.

Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды. Кроме того, правильно организованное питание формирует у детей культурно-гигиенические навыки, полезные привычки, так называемое рациональное пищевое поведение, закладывает основы культуры питания. В рацион питания ДОУ включены все основные группы продуктов – мясо, рыба, молоко и молочные продукты, яйца, пищевые жиры, овощи и фрукты, сахар, кондитерские изделия, хлеб, крупа и др., а также полуфабрикаты промышленного производства для питания детей.

Основные принципы организации питания в ДОУ следующие:

- соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка;
- сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ;
- максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона;
- правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд;

- оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи.

Контроль за фактическим питанием и санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока осуществляется старшей медицинской сестрой ДОО. Общее санитарно-гигиеническое состояние дошкольного учреждения соответствует требованиям Госсанэпиднадзора: питьевой, световой и воздушный режимы соответствуют нормам. Пищеблок детского сада оснащен всем необходимым техническим оборудованием. Работники пищеблока аттестованы и своевременно проходят санитарно-гигиеническое обучение.

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. Поставка продуктов питания в детский сад осуществляется «Комбинатом общественного питания Промышленного района г.о.Самара», с которым заключены договора.

Продукты поставляются специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт. Сопроводительные документы подтверждают качество и безопасность каждого продукта на пищеблоке. Бракераж готовой продукции с оценкой вкусовых качеств проводится регулярно. Имеется двадцатидневное перспективное меню. 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. Организация питания постоянно находится под контролем администрации. Ежедневно поварами оставляются пробы всех приготовленных блюд для проверки их качества. Согласно СанПину пробы хранятся в холодильнике в течение 48 часов.

Нормативно-правовые документы, регламентирующие организацию питания в дошкольном учреждении:

- ◆ Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- ◆ Федеральный закон от 2 января 2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- ◆ Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (вступил в силу с 01.09.2013г.)
- ◆ Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 года № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»
- ◆ Положение о бракеражной комиссии МБДОУ «Детский сад №290»

Кухня-пищеблок в МБДОУ «Детский сад №290» расположена на первом этаже.

Кухня обеспечена необходимыми наборами оборудования:

Весы товарные - 1

Весы электронные - 1

Картофелечистка - 1

Овощерезка - 1

Мясорубка - 2

Плита электрическая - 2

Холодильник - 3

Жарочный шкаф - 1

Стол - 8

Для обеспечения преемственности питания в условиях детского сада и дома родителей МБДОУ «Детский сад №290» информирует об ассортименте питания ребенка, располагая на информационном стенде ежедневное меню.

Индивидуальное диетическое питание детей-инвалидов и детей с ОВЗ не предусмотрено.

В ДОУ организована просветительская деятельность с работниками и родителями воспитанников по повышению качества, организации питания в целях организации рационального питания в семье. Ведется плановая работа с детьми, посещающими дошкольное образовательное учреждение, по формированию представлений о правильном питании и способах сохранения здоровья. На высоком уровне организована работа по приобщению воспитанников к нормам этикета и эстетике питания: для приема пищи столы сервируют всеми необходимыми приборами. Детей приучают пользоваться столовыми приборами, правилам этикета и поведения во время приема пищи. Огромное значение в работе с детьми имеет пример взрослого. Поэтому, к работникам ДОУ предъявляются высокие требования в процессе организации питания детей.