

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

Одна из главных задач, решаемых в дошкольном образовательном учреждении (ДОУ), – это обеспечение конституционного права каждого ребенка на охрану его жизни и здоровья. 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.

Приготовление пищи для детей осуществляется на пищеблоке ДОУ. Пищеблок ДОУ оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием, кухонным инвентарем и кухонной посудой, изготовленными из нержавеющей стали. Набор оборудования производственных и складских помещений в рабочем состоянии и отвечает требованиям СанПиН. Пищевые продукты и производственное сырье для приготовления пищи осуществляется поставщиками на основе муниципального контракта.

Прием пищевых продуктов и производственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками реализации.

Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания», без применения жарки. Дети обеспечиваются четырёхразовым питанием (завтрак, обед, полдник, ужин).

Организация рационального питания детей в ДОУ основана на применении утверждённых СанПиН продуктов и осуществляется в соответствии с утвержденным 10-дневным меню. В соответствии с рекомендациями «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях» авторы Могильный М.П., Тутельян В.А. Научно исследовательский институт питания РАМН 2010 г. разработана специальная картотека блюд со стоимостью сырьевого набора продуктов 80 рублей в день для детей групп общеразвивающего развития и 135 рублей для детей с ограниченными возможностями здоровья. Ежедневно в меню включаются: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и др.) включаются в меню 2-3 раза в неделю. Проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация третьих блюд.

В рамках осуществляемого производственного контроля ДОУ, созданы Бракеражная комиссия, комиссия по закладке продуктов. Ежедневно осуществляется бракераж готовой продукции, выход блюда. Родителям воспитанников предлагается рецептура приготовления детских блюд с их дегустацией. Непосредственная организация питания детей осуществляется в групповых помещениях. Во всех группах оборудованы кухонные зоны с набором столовой и чайной посуды, из темного стекла и столовых приборов из нержавеющей стали. В процессе организации питания у детей формируются культурно-гигиенические навыки, полезные привычки, так называемое рациональное пищевое поведение, закладывает основы культуры питания.

Режим питания детей

Время приема пищи	Приемы пищи	Энергетическая ценность
08.30 – 09.00	Завтрак	20% суточного рациона
12.00 – 13.00	Обед	35% суточного рациона
15.20 – 15.30	Полдник	15% суточного рациона
18.00 – 18.30	Ужин**	25% суточного рациона

После ужина в ДОУ предусмотрен второй ужин в семье ребенка дома, до 5% суточного рациона.