

## О специальных условиях питания

Создание отдельного меню для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья не предусмотрено и не осуществляется.

В МДОАУ – «Детский сад № 60» г. Орска организовано 5-разовое питание. В меню представлены разнообразные блюда, исключены их повторы. Из меню детского питания исключены жареные, копченые, острые, жирные блюда. Размеры порций, ежедневное количество необходимых питательных веществ для ребят разных возрастов – все эти цифры зафиксированы в правительственных законодательных актах и санитарных правилах, разработанных на федеральном уровне.

Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в Учреждении и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивается ежедневное меню в каждой групповой ячейке и на информационном стенде учреждения. В ежедневный рацион питания включены фрукты и овощи. Пищевые продукты поступают в Учреждение на склад продуктов питания и имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяет и фиксирует в специальном журнале кладовщик - ответственное лицо за проведение бракеража сырых продуктов. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов. Контроль над качеством питания, закладкой продуктов, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов осуществляет определенная локальным актом бракеражная комиссия, администрация и медицинская сестра. Для каждого блюда разработана технологическая карта.

В ДОУ созданы все условия для организации питания дошкольников. В пищеблоке имеется необходимое технологическое оборудование.

- 2 электрические плиты 4 комфорочные;
- сковорода электрическая;
- жарочный шкаф;
- 2 водонагревателя;
- пищеварочный котел;
- мясорубка электрическая;
- холодильное оборудование – 6 шт.;
- морозильник – ларь – 2 шт.

Прием пищи проходит отдельно в каждой группе, согласно режима питания в ДОУ.

Меню-раскладка составляется отдельно для детей раннего и дошкольного возраста с учетом длительности пребывания детей в учреждении.

Рацион питания дошкольников обогащается за счет введения в меню фруктов, соков, свежих овощей, использование в рационе продуктов промышленного производства обогащенных незаменимыми микронуклиентами (поваренная соль обогащенная йодом, С витаминизация третьего блюда, использование в блюдах натуральных продуктов: лук, курага, изюм).

Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

Питьевой режим в ДОУ организован с использованием кипяченой воды при условии ее хранения не более 3-х часов. Кипячение осуществляется на пищеблоке в специально

отведенной емкости, которая ежедневно в конце рабочего дня обрабатывается. Питьевая вода доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в ДОО.

Для обеспечения преемственности в вопросах питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка в детском саду, ежедневно вывешивая меню на видном месте (центральный вход детского сада), размещаются в информационных уголках и на сайте ДОО консультации, рекомендации для родителей по вопросам организации питания в условиях семьи.

В детском саду организуется рациональное сбалансированное питание отвечает физиологическим потребностям растущего организма, повышает устойчивость к различным неблагоприятным факторам.

Руководитель ДОО совместно с членами комиссии по питанию постоянно держит на контроле организацию питания детей в группах: соблюдение режима питания, нормы блюд, аппетит детей, отношение их к новым блюдам, слаженность работы персонала, наличие остатков пищи, эстетику питания, сервировка столов, привитие детям необходимых гигиенических навыков и т.п. Замена продуктов для детей с пищевой аллергией не предусмотрена.