

Качество и организация питания, в т.ч. инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Для нормального роста и развития ребенка необходимо правильно организованное питание. Растущий и быстро развивающийся организм требует достаточной по количеству и полноценной по качеству пищи.

В МАДОУ № 18 созданы все необходимые условия для организации детского питания:

- состав помещений и оборудования пищеблока соответствует требованиям санитарного законодательства;
- в МАДОУ в системе проводится производственный контроль, основанный на принципах ХАССП в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными для предприятия общественного питания;
- укомплектованный штат работников пищеблока, имеющих специальное образование;
- при приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, не применяется жарка;
- прием продуктов питания осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами.

В соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" в МАДОУ разработано (на две недели) и реализуется меню, в котором учтено оптимальное соотношение пищевых веществ. Меню составлено с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей разных возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольном учреждении.

Питание осуществляется посредством реализации основного (организованного) утвержденного меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

Питание пятиразовое, включающее: завтрак, второй завтрак (напиток или сок и (или) свежие фрукты), обед, полдник, ужин. Качество и организация питания соответствует требованиям санитарного законодательства. При составлении меню учитывается распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи.

Завтрак включает горячее блюдо (кашу, запеканку, творожные и яичные блюда и др.), бутерброд и горячий напиток. Обед - закуску (салат или порционные овощи), первое блюдо (суп), второе (блюдо из мяса, рыбы, птицы и гарнир), напиток (компот или кисель).

Полдник - напиток (молоко, кисломолочный напиток, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема. Ужин - рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки (допустима выдача кисломолочного напитка).

Распределение калорийности между приемами пищи (в %) в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 составляет:

завтрак	второй завтрак	обед	полдник	ужин
20%	5%	35%	15%	25%

В МАДОУ обеспечено выполнение питьевого режима:

- питьевой режим в МАДОУ организован в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в МАДОУ; ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности каждого ребенка.

Организация работы по пропаганде здорового питания:

- учет индивидуальных особенностей детей (в том числе непереносимость ими отдельных продуктов и блюд, их замена в меню на продукты, разрешенные врачом);
- соблюдение оптимального режима питания;
- формирование у детей навыков культуры питания;
- строгое соблюдение принципов разработанного меню;
- проведение разъяснительной работы с сотрудниками и с родителями воспитанников по введению новых блюд;
- оформление информационных стендов, информационных папок по вопросам здорового питания.