

Информация об условиях питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ

МБДОУ д/с № 5 обеспечивает сбалансированное, высококачественное питание воспитанников в соответствии с действующим законодательством.

Организовано трехразовое питание с дополнительным вторым завтраком. На второй завтрак дети получают соки, фрукты, кисломолочные продукты. В детском саду имеется картотека технологических карт, утвержденная заведующим ДОО. Продукты, включенные в рацион питания детей, позволяют удовлетворить физиологические потребности дошкольников в энергии, обеспечивают организм всеми необходимыми веществами (белками, жирами, углеводами, витаминами, минеральными солями), что является необходимым условием гармоничного роста и развития детей дошкольного возраста.

Ведется необходимая документация по организации питания, составляется меню-требование. Имеются и заполнены в соответствии с требованиями:

- журналы бракеража сырой и готовой продукции;
- витаминизации третьих блюд;
- журнал разделки сырой рыбы, мяса;
- журнал подсчета калорийности;
- материалы мониторинга выполнения натуральных норм питания в ДОО;
- накопительные ведомости;
- журнал контроля закладки основных продуктов.

Осуществляется систематический контроль качества продукции, имеются сертификаты на поставляемую продукцию, ведется журнал прохождения медосмотров экспедиторами и температурного режима в транспорте.

Питание детей осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню

Производственный контроль качества питания, разнообразия рациона, витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, соблюдения сроков реализации продуктов

осуществляется согласно приказу заведующего ДОО: заведующим, старшей медсестрой, старшим воспитателем и заведующим хозяйством.

Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование.

Содержание пищеблока соответствует требованиям СанПиН.

В МБДОУ д/с № 5 организация питания воспитанников осуществляется в специально отведенных местах групповых помещений. Ежедневно в каждой группе для родителей вывешивается меню, утвержденное заведующим.

Педагоги всех возрастных групп уделяют должное внимание вопросам формирования культуры еды. Процесс знакомства с правилами этикета за столом, в общественных местах осуществляется в сюжетно-ролевых играх, в совместной деятельности педагога и детей. Большинство детей владеют необходимыми навыками приема пищи, пользования столовыми приборами, правилами поведения за столом. Сервировка стола, опрятный вид персонала, ласковое обращение к детям способствует возбуждению аппетита. Воспитатели умеют правильно преподнести новое и нелюбимое блюдо детям, обращая внимание на его аромат, внешний вид, вкус. Особое внимание уделяется осанке детей во время приема пищи. Ведется учет медицинских показателей. Мебель (столы и стулья) соответствует ростовым показателям воспитанников в соответствии с требованиями СанПиН. Выполняются основные требования, предъявляемые к помещению раздаточных в группах.