

Информационная справка

Согласно ФЗ от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 03.07.2016) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2016, ст. 41) в МБДОУ д/с № 376 созданы все необходимые условия питания воспитанников, в том числе и детей с ОВЗ.

Организация питания в ДОУ.

1. Организация питания на пищеблоке.

Ответственный за организацию питания – старшая медицинская сестра.

2.1.1. Воспитанники ДОУ, в том числе и дети с ОВЗ (ТНР), получают пятиразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак составляет 25% суточной калорийности, обед - 35-40%, полдник - 15-20%, ужин - 25%.

2.1.2. Объем пищи и выход блюд строго соответствуют возрасту ребенка.

2.1.3. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованного в Роспотребнадзоре по г. Новосибирску.

2.1.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим учреждения.

2.1.5. Для детей в возрасте от 2 до 7 лет меню – требование составляется с учетом:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления,
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

Для детей с ОВЗ (ТНР) составляется отдельное меню – требование с учетом выше перечисленного.

2.1.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.1.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим ДОУ, запрещается.

2.1.8. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. Медсестрой в меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню - раскладке не допускаются.

2.1.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд.

2.1.10. Ежедневно, медицинской сестрой ведется учет присутствующих детей с занесением данных в Журнал учета посещения детей.

2.1.11. Медицинские работники контролируют основную закладку и проверяют выход блюд.

2.1.12. Объем приготовленной пищи соответствует количеству детей и объему разовых порций.

2.1.13. Выдается готовая пища детям только с разрешения медработника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.1.14. В целях профилактики гиповитаминозов, поваром осуществляется витаминизация III блюда аскорбиновой кислотой, которая вводится в компот после его охлаждения не выше 15 градусов.

2.1.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику утвержденному заведующим Учреждения на основании СанПиНов по каждой возрастной группе.

2. Организация питания детей в группах.

2.1. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику утвержденному заведующим учреждения на основании СанПиНов по каждой возрастной группе.

2.2. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

2.3. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДОУ.

2.4. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

2.5. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

2.6. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет (раскладывание клеенок, расставление салфетниц).

2.7. Убирать за собой тарелки со стола детям категорически запрещается.

2.8. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

2.9. В группах раннего возраста докармливают детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.