Условия питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Требования к организации питания детей в дошкольном учреждении закреплены и регулируются на высшем законодательном уровне. Основным законодательным актом, регулирующим требования к организации питания детей в дошкольном учреждении, является Постановление Главного государственного санитарного врача СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Одна из главных задач, решаемых в дошкольных группах — 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. Кроме того, правильно организованное питание формирует у детей культурно-гигиенические навыки, полезные привычки, так называемое рациональное пищевое поведение, закладывает основы культуры питания.

В рацион питания дошкольных групп включены все основные группы продуктов — мясо, рыба, молоко и молочные продукты, яйца, пищевые жиры, овощи и фрукты, сахар, кондитерские изделия, хлеб, крупа и др. Рацион питания детей по качественному и количественному составу формируется для групп детей в возрасте от 3 до 7 лет. Организация питания осуществляется по примерному 10-дневному рациону питания (меню), что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам и углеводам.

Готовая пища выдается только после снятия пробы бракеражной комиссией и соответствующей записи в бракеражном журнале. Условия питания инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья созданы. Дети с ОВЗ и инвалиды осуществляют прием пищи в групповых комнатах и в соответствии с 10-дневным меню наравне с другими детьми дошкольных групп. Организация питания постоянно находится под контролем администрации. Основные принципы организации питания в дошкольных группах следующие:

- Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка

- Сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ

- Максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона

- Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд

- Оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи

Контроль за фактическим питанием и санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока осуществляется медицинским работником дошкольных групп. Общее санитарно-гигиеническое состояние дошкольных групп соответствует требованиям Госсанэпиднадзора: питьевой, световой и воздушный режимы соответствуют нормам. Пищеблок оснащен всем необходимым техническим оборудованием.