

Условия питания обучающихся (воспитанников), в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организация питания

Питание в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 7 «Золотой ключик» городского округа г. Урюпинск соответствует требованиям СанПин 2.4.1.3049-13. Утверждено заведующим МБДОУ и согласованно с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Волгоградской области» с разработанными технологическими картами. Обеспечивается гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с возрастом и временем пребывания, по нормам, установленным Минздравом РФ.

Способы закупок продуктов питания

МБДОУ «Детский сад № 7 «Золотой ключик», как бюджетное учреждение осуществляет закупочную деятельность в рамках Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» от 05.04.2013 № 44-ФЗ.

Продукты питания закупаются путем проведения запроса котировок, аукцион в электронной форме, заключение договора с единственным поставщиком (исполнителем, подрядчиком).

Продукты питания закупаются путем проведения запроса котировок на сайте www.zakupki.gov.ru и путем заключения договоров с единственным поставщиком по наименьшим ценам, согласно анализа изучения рынка цен.

Режим питания

Режим питания является одним из основных условий, обеспечивающих рациональное питание.

Питание в детском саду 4-х разовое: завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник. Питание детей в детском саду соответствует возрастным нормам. Педагоги информируют родителей о продуктах питания и блюдах, которые ребенок получает в течение дня в детском саду, вывешивая ежедневное меню.

Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку, хранению продуктов и процессу приготовления пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правила личной гигиены.

Организация питания воспитанников в группе осуществляется воспитателем группы и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке к приему пищи и во время приема пищи;

- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками.

Получение пищи на группы осуществляется помощником воспитателя по графику, утвержденному заведующим Учреждением и только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

Соблюдается питьевой режим. Готовая пища детям выдается только после снятия пробы медицинским работником с соответствующей записью в журнале результатов оценки готовых блюд. Организация питания в детском саду находится под постоянным контролем администрацией учреждения и соответствует следующим принципам:

- 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.

Меню детского сада ежедневно размещается на стенде учреждения.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба

готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда

- в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или

- прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты - в

- отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре

- +2 - +6 °С в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами

- маркируют с указанием приема пищи и датой отбора.

Создание отдельного меню для инвалидов и лиц с ОВЗ не практикуется.