## Условия питания для детей-инвалидов и детей с ОВЗ, имеющиеся в МБДОУ ДС №62 «Золотой улей»

Согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в детском саду организовано пятиразовое питание детей, в том числе детей-инвалидов и детей с OB3.

Питание осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста. При составлении меню-требования медсестра руководствуется 10-дневным меню, технологическими картами с рецептурами и порядком приготовления блюд, в том числе с учетом медицинских показаний и рекомендаций для детей инвалидов и детей с OB3.

Для правильной организации питания детей, в том числе детейинвалидов и детей с ОВЗ, в ДОУ имеется пищеблок.

Согласно СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» пищеблок разделен на производственные помещения: холодный цех, горячий цех, овощной, мясорыбный, моечная кухонной посуды, кладовые.

В ДОУ строго соблюдаются санитарно-гигиенические требования к пищеблоку, к процессу приготовления и хранения пищи, что является важнейшим условием правильной организации питания детей.

Пищеблок МБДОУ ДС № 62 «Золотой улей» оснащен необходимым технологическим и холодильным оборудованием: производственные столы, контрольные весы, холодильное оборудование, овощерезательная машина, моечная ванна, мясорубка для сырого мяса, мясорубка для готовой продукции, кипятильник, котёл, электросковорода, электроплита, духовой шкаф, шкаф для хлеба.

Все технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии.

Для приготовления пищи используется алюминиевая посуда. Вся кухонная посуда и инвентарь имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов и используются по назначению. Чистая кухонная посуда храниться на решетчатых стеллажах. Все группы детского сада обеспечены необходимым количеством столовой посудой (тарелки, чашки, ложки, вилки).

профилактики целях И улучшения витаминного статуса, нормализации обмена веществ, снижения заболеваемости, укрепления здоровья подрастающего поколения в условиях детского сада круглогодично проводится витаминизация: в промежутке между завтраком и обедом в ДОУ проводится дополнительный приём пищи (второй завтрак), включающий сок фрукты. Кроме ЭТОГО проводится искусственная витаминизация третьих блюд витамином «С» (аскорбиновой кислотой). На пищеблоке ведется специальный журнал по витаминизации третьих блюд, в котором медицинская сестра (или другой работник, осуществляющий «С» витаминизацию) ежедневно отмечает название витаминизированного блюда, число порций, общее количество введенной аскорбиновой кислоты и время проведения витаминизации блюда.

Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в ДОУ, поэтому в детском саду организован питьевой режим. Используется кипяченая вода, которая хранится не более 2-х часов. Воду дают ребенку из чашек, кружек. При этом чистые чашки ставятся на поднос (вверх дном).

Для 100% выполнения натуральных нормы питания старшей медсестрой Горловой О.И. один раз в десять дней проводятся расчёты. По результатам отчётов, в случае невыполнения нормы питания по отдельным позициям, проводится корректировка в течение следующей декады.

Ежедневный контроль за организацией питания в ДОУ осуществляет бракеражная комиссия. Члены комиссии следят за доставкой и разгрузкой продуктов питания, условиями их хранения, за правильностью составления меню, проводят органолептическую оценку готовой пищи, проверяют соответствие объёмов приготовленного питания объему разовой порции и количеству детей. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале.