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

Питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, в том числе инвалидов организовано в соответствии:

-Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций";

-Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ;

- уставом МБДОУ №11.

- на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Постановление от 27 октября 2020 года №32 Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания, вступившими в силу 01 января 2021 года.

Питание организуется заведующим и осуществляется штатными сотрудниками организации. Режим и кратность питания обучающихся устанавливаются в соответствии с рекомендациями органов здравоохранения. Питание воспитанников организуется за счет средств, выделяемых на эти цели из муниципального бюджета города Ростова-на-Дону.

Обучающиеся, в том числе инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья получают питание в соответствии с десятидневным (примерным) меню и действующими натуральными нормами питания, требованиями санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

Воспитанники с ограниченными возможностями здоровья, и инвалиды обеспечены <u>бесплатным 6-ти разовым питанием.</u>

Исходя из разъяснений нормы закона – Постановления Администрации г. Ростова-на-Дону от 10.04.2013 №375 об утверждении «Порядка представления бесплатного питания обучающимся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Ростова-на-Дону», и исходя из разъяснений данной нормы закона, приведенных в письме Минобрнауки России от 14.01.2016 № 07- 81 «Об осуществлении выплат компенсации родителям (законным представителям) детей, обучающихся на дому, должны обеспечиваться сухим пайком или получать компенсацию за питание в денежном эквиваленте.

В Учреждении организовано питание на основе десятидневного (примерного) меню, прошедшего экспертизу на соответствие требованиям СанПин 2.4.1.3049-13.

Контроль за качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на бракеражную комиссию Учреждения.

Пищеблок ДОУ соответствует требованиям СанПин, имеет индивидуальный вход. В состав пищеблока входят: горячий цех, холодный цех, кладовая с холодильным оборудованием. Для приготовления пищи используется электрооборудование (мясорубки, блэндер, электросковорода, электроплиты и т.д).

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеет маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

В штатном расписании учреждения для организации питания предусмотрены следующие должности: повар – 2, шеф-повар – 1, кухонный рабочий – 2. Кладовщик – 1. Штатные единицы полностью укомплектованы.

В меню представлены разнообразные блюда, исключены их повторы. В ежедневный рацион детей включен свежие фрукты и овощи, сок. Дети обеспечены сбалансированным питанием.

В детском саду имеются технологические карты приготовления блюд, где указаны раскладка, калорийность блюда, содержание в нем белков, углеводов, жиров.
Бракераж готовой продукции проводится регулярно с оценкой вкусовых качеств, осуществляется медицинский контроль условий хранения продуктов и сроков их реализации, санитарно-эпидемиологический контроль работы пищеблока и организации обработки посуды. В Учреждении информируют родителей (законных представителей) об ассортименте питания обучающихся, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда, объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями.