

Условия питания обучающихся, в том числе для инвалидов и лиц с ОВЗ.

Организация питания в ДООУ возлагается на дошкольное образовательное учреждение. ДООУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в ДООУ по нормам, установленным законодательством. В ДООУ установлено 4-х разовое питание, которое осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, рекомендованным управлением Роспотребнадзора.

Основным принципом правильного питания дошкольников служит максимальное разнообразие пищевых продуктов. ежедневный набор продуктов: мясо, рыба, молоко и молочные продукты, яйца, овощи и фрукты, хлеб, крупы.

Первые блюда представлены различными борщами, супами, как мясными, так и рыбными.

В качестве третьего блюда - компот или кисель из свежих фруктов или сухофруктов.

На завтрак готовятся различные молочные каши, а также овощные блюда, блюда из творога, яичные омлеты, плов из свежих фруктов. Из напитков на завтрак даются чай, какао. молоко, кофе с молоком.

На второй завтрак детям предлагаются фрукты, фруктовые соки.

Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню, а также разработаны рекомендации по составу «домашних» ужинов и питанию ребенка в выходные и праздничные дни.

Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд.

Отслеживается соблюдение сроков прохождения медицинских обследований персонала пищеблока с обязательными отметками в санитарных книжках; проводятся ежедневные осмотры работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, контролируется соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока.

Создание специального меню для инвалидов и лиц с ОВЗ не осуществляется.