

Информация о питании обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в МБДОУ «Детский сад № 27 «Рябинка»

Процесс организации питания в детском саду основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) и согласовано с Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Чувашской Республике – Чувашия (Письмо от 26.02.2015 № 04/127 «О рассмотрении примерных двухнедельных меню для организации питания детей в ДОУ в возрасте от 1 до 3 лет и с 3 до 7 лет»).

В ДОУ организовано пятиразовое питание на основе примерного десятидневного меню, утвержденного заведующим МБДОУ. В детском саду имеется картотека технологических карт, утвержденная заведующим МБДОУ. В питании детей используется йодированная соль, проводится обязательная витаминизация третьего блюда.

В соответствии со статьей 65 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», во исполнение Постановления администрации города Новочебоксарска Чувашской Республики от 14.08.2013 № 396 "О порядке установления, оплаты и зачисления родительской платы за присмотр и уход за детьми в муниципальных образовательных учреждениях города Новочебоксарска Чувашской Республики, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования"

« п. 2.4. За присмотр и уход за детьми-инвалидами, детьми-сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей, детьми с туберкулезной интоксикацией, обучающимися в муниципальных дошкольных образовательных организациях, родительская плата не взимается.»

Документация: журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, накопительная ведомость расходов продуктов питания.

Содержание белкового компонента жиров и углеводов соответствует норме. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. Чистая кухонная посуда хранится на стеллажах.

Ежедневно выставляются пробы готовой продукции. Пробы отбираются в стерильную стеклянную посуду с крышкой и сохраняют в течение 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре + 2; + 6 градусов С.

Состояние складских помещений и пищеблока соответствует санитарно-эпидемиологическим нормам. Соблюдаются требования к хранению продуктов. В наличии стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов имеется холодильное оборудование. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство.

Посуда промаркирована и моется качественно.

Столы в группах после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

Санитарно-противоэпидемиологический режим на пищеблоке соответствует (уборка помещений пищеблока производится по графику, с применением моющих и дезинфекционных средств).

Режим питания в группах соответствует возрастным и гигиеническим требованиям.

В детском саду создана благоприятная эмоциональная обстановка во время принятия пищи. Дети обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку в соответствии с СанПиН. Выдача пищи производится согласно графика.