

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

В учреждении организовано сбалансированное питание в соответствии с примерным 10-дневным меню, примерное меню для детей от 1 года 6 месяцев до 3 лет и детей от 3 лет до 7 лет, прошедшее экспертизу ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Сахалинской области».

Питание детей, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в детском саду организовано в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 15.05.2013 г. (с изменениями, вступившими в силу).

Организация питания

В детском саду питание организовано в групповых комнатах. Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Пищеблок на 100% укомплектован кадрами. При составлении меню используется разработанная картотека блюд (технологические карты), что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам. Готовая пища выдается только после снятия пробы медработником и соответствующей записи в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» результатов оценки готовых блюд. Организация питания постоянно находится под контролем администрации.

Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники детского сада в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (завхоз, повара, кухонный рабочий, воспитатели, младшие воспитатели).

Устройства, оборудование и содержание пищеблока Учреждения соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания. Для приготовления пищи используется электрооборудование (мясорубка, электрическая плита, жарочный шкаф). 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. Всё технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильным оборудованием с контрольными термометрами.

В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка по утвержденному графику. 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.

Организация питания в детском саду осуществляется как за счет средств родителей (законных представителей), так и за счет средств муниципального бюджета.

Режим и рацион питания

Обучающиеся, в том числе инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья получают 4-х разовое сбалансированное питание (завтрак, обед, полдник и ужин) в соответствии с десятидневным (примерным) меню и действующими натуральными нормами питания, требованиями санитарно-эпидемиологических правил и нормативов. Создание отдельного меню для инвалидов и лиц с ОВЗ не осуществляется.

На завтрак готовятся различные молочные каши, макаронные изделия, яичные омлеты. Из напитков дается чай сладкий, какао с молоком.

На обед из мясных и рыбных продуктов готовятся котлеты, биточки, гуляш, которые делаются в отварном и тушеном виде. В качестве гарниров ко вторым блюдам чаще используются овощи (отварные, тушеные, в виде пюре), крупы (гречка, рис).

Учитывая необходимость использования в питании детей различных овощей, как в свежем, так и в сыром виде, в состав блюда включается салат, преимущественно из свежих овощей. Салаты, как правило, заправляются растительным маслом. Также в меню предусмотрены блюда из творога.

В качестве третьего блюда - компот из свежих фруктов или сухофруктов, кисель. На полдник выдается кисломолочный напиток, кофейный напиток с молоком, выпечка, фрукты. В ежедневный рацион детей включены свежие фрукты и соки.

Контроль за питанием

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, в состав которой входит медицинская сестра детского сада, заведующий, завхоз, повар.

«Столовый этикет дошкольников»

Культура питания в дошкольном учреждении — наука, необходимая в современной жизни. Поскольку дети проводят большую часть дня в дошкольной группе, то именно на воспитателей ложится обязанность научить ребенка полезно, вкусно, красиво и, самое главное, аккуратно питаться.

Уроки этикета начинаются уже в раннем возрасте. Ребенок учится не только правильно вести себя за столом, но и уверенно пользоваться столовыми приборами, быть опрятным и вежливым. Красиво и правильно сервированный стол, красивая еда возбуждают аппетит у ребёнка. Перед педагогами сегодня встает вопрос, как обучать детей культуре питания, общепринятым в международном сообществе правилам поведения за столом и даже создать условия, способствующие повышению культуры поведения в семье.

Формирование культурно-гигиенических навыков за столом

По мере взросления ребенка его навыки поведения за столом совершенствуются. Если зайти в группу ясельную и старшую, и вы не только увидите, но и услышите разницу. Малыши сидят абы как в силу своего возраста и неусидчивости, крошки раскиданы, пытаются болтать — не везде, конечно, но это типичная картина. И взять старшую группу: дети сидят и спокойно едят, никто не болтает, не смеется. После еды вытираются

салфеткой, благодарят младшего воспитателя и помогают дежурному убрать за собой посуду.

Детей раннего возраста (1,6-2 года) учат:

- мыть руки перед едой и вытирать их насухо полотенцем (с помощью взрослого);
- садиться за стул;
- пользоваться чашкой: держать ее таким образом, чтобы жидкость не пролилась, пить не торопясь;
- пользоваться ложкой;
- вытираться салфеткой после еды;
- самостоятельно есть ложкой густую пищу, есть с хлебом;
- после окончания приема пищи выходить из-за стола и задвигать стул.

Детей первой младшей группы (2-3 года) учат:

- самостоятельно мыть руки перед едой, насухо вытирать их полотенцем;
- опрятно есть, держа ложку в правой руке;
- вытираться салфеткой после еды;
- благодарить после еды.

Детей второй младшей группы (3-4 года) учат:

- самостоятельно и аккуратно мыть руки с помощью мыла, насухо вытираться полотенцем, вешать полотенце на свое место;
- правильно пользоваться столовыми приборами;
- кушать аккуратно: не крошить хлеб, пережевывать пищу с закрытым ртом.

Детей средней и старшей групп (4-6 лет) учат:

- брать пищу небольшими порциями;
- есть тихо;
- правильно пользоваться столовыми приборами (вилкой, ложкой);
- сидеть с прямой спиной;
- аккуратно составлять посуду после еды;
- относить за собой часть посуды.

Дети подготовительной к школе группы (6-7 лет) закрепляют полученные навыки культуры поведения за столом: не кладут локти, сидят прямо, тщательно пережевывают пищу, правильно пользуются столовыми приборами.

Формы привития культуры питания

Формы привития культуры питания в дошкольном учреждении разнообразны. Одной из них является дежурство. Дежурить дети начинают со второй младшей группы, в конце учебного года. Дежурный помогает младшему воспитателю накрыть стол, за которым сам кушает. Дошкольник расставляет салфетницы, кладет салфетки, ложки, ставит хлебницы.

В средней группе дети закрепляют навыки сервировки стола. Во втором полугодии обязанностей прибавляется: вложить в салфетницы салфетки, убрать после еды хлебницы и салфетницы.

В старшей и подготовительной группах дежурные могут самостоятельно сервировать стол и прибираться после приема пищи. В обязанности дежурных входит не только расстановка хлебниц, салфетниц, но и, например, складывание тканевых салфеток. Это занятие очень способствует развитию мелкой моторики рук.