

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

Организация питания производится в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами — СанПинН 2.4.1.3049-13.

Воспитанники получают трехразовое сбалансированное питание и второй завтрак (соки, фрукты).

Питание осуществляется в соответствии с утвержденным циклическим 10-дневным меню, на основании которого ежедневно составляется меню-требование установленного образца.

Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

В целях профилактики гиповитаминозов в ДОУ проводится круглогодичная С-витаминизация готовых блюд.

Создание отдельного меню для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья возможно.