Alimentația copiilor în grădiniță este unul din serviciile de îngrijire oferite de o instituție de educație timpurie.

În IET nr. 183 copiii sun alimentați conform meniului zilnic de repartiție, care se întocmește în baza *Meniului-model unic pentru alimentația copiilor în instituțiile de educație timpurie cu regim de activitate de 9,5-10 ore din orașul Chișinău*, aprobat de Centrul de Sănătate Publică.

Meniul respectă normele fiziologice de consum, iar bucatele sunt pregătite din produsele de consum disponibile la depozitul de produse alimentare al instituției, ținând cont de numărul de copii prezenți în ziua respectivă.

Sortimentul produselor alimentare şi cantitatea inclusă în meniu este în strictă concordanţă cu cerințele *Ordinului Ministerului Sănătăţii al Republicii Moldova, Nr. 638 din 12.08.2016 „Cu privire la implementarea Recomandărilor pentru un regim alimentar sănătos şi activitate fizică adecvată în instituţiile de învăţământ din Republica Moldova”, HG nr.722 din 18.07.2018 „Instrucţiunea privind organizarea alimentaţiei copiilor şi elevilor în instituţiile de învăţământ general”*, cu cerințele *Deciziei Consiliului municipal Chișinău nr. 25/4 din 29.12.2020 „Cu privire la aprobarea bugetului municipal Chișinău pe anul 2021 în lectura a doua”.* Printre produsele alimentare pentru alimentaţia copiilor NU se regăsesc cele interzise, conform ordinuluiMS Nr. 638,menționat mai sus, cum ar fi: mezeluri (crenvurşti, safalade, parizer, etc.); produse de brânză; margarină; unt cu grasimi vegetale; etc.

Procedura de asigurare cu produse alimentare a instituțiilor de învățământ are câteva etape cu atribuții specifice a fiecărei entități implicate.

* Direcția Generală Educație, Tineret și Sport a Consiliului municipal Chișinău este organul local de specialitate asigură condițiile conforme de alimentație a copiilor în instituțiile publice de învățământ preșcolar, primar și secundar din municipiul Chișinău.
* întru organizarea unui proces de alimentație calitativ și echilibrat nutrițional și în scopul monitorizării zilnice a procesului de recepţionare a produselor alimentare de la agenţii economici, la momentul livrării lor în sector, DETS Buiucani verifică toți indicatorii: calitatea produselor alimentare, facturile să corespundă contractelor de achiziţie, certificatele de calitate şi conformitate, paşaportul sanitar al maşinii, controlul medical al şoferului, abia după aceasta produsele sunt livrate la depozitul instituţiei.
* Ajungând în instituţie, acestea sunt verificate suplimentar în ceea ce privește calitatea, precum şi existența certificatelor de conformitate și de asistență medicală. Prin aceste acţiuni se evită cazurile de livrare şi recepţionare a produselor alimentare neconforme sau cu termen expirat.
* De asemenea, pentru asigurarea calității produselor alimentare, IET nr. 183, ca și celelalte instituții, este verificată de Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor, Centrul municipal de Sănătate Publică etc.

Alimentația copiilor se realizează în conformitate cu ,,*Normele financiare stabilite pentru alimentația unui copil/elev/zi din instituțiile de învățământ preșcolar, special și secundar general pentru anul 2021”*, conform ordinului DGETS Nr. 08 din 11.01.2021 „*Cu privire la organizarea alimentaţiei gratuite în instituţiile de învăţământ preșcolar, primar şi secundar din municipiul Chişinău pentru perioada ianuarie-mai 2021”*.

În concluzie vom menționa, în instituția noastră:

* se livrează produse de calitate, în ambalajul producătorului, cu indicarea clară a termenului de valabilitate de la data producerii, îmbutelierii, fabricării;
* produsele alimentare se recepționează la blocul alimentar în vase marcate corespunzător produsului și cantității indicate în meniu; se păstrează în propriul ambalaj până la pregătirea bucatelor finite;
* este creată Comisia de triere, în întreaga componență fiind responsabilă de calitatea produselor: de la etapa de recepționare până la produsul finit;
* se respectă normele sanitaro-igienice la toate etapele de preparare și repartizare a alimentelor;
* copiii sunt supravegheați de către educatori în momentul igienizării mâinilor și servirii bucatelor în sala de grupă, cu respectarea graficului de repartizare și servire a mesei;
* blocul alimentar este dotate cu cantitatea necesară de instalații de spălare și dezinfecție a mâinilor;
* zilnic este monitorizată respectarea tuturor normelor de organizare a alimentației copiilor.

Alimentația copiilor conform standardelor de calitate, precum și crearea și menținerea stării de bine a copiilor, sunt priorități a întregii echipe a Instituției de educație timpurie nr. 183.