

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

Об условиях питания обучающихся.

В детском саду организовано четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) соответствующее санитарно – гигиеническим требованиям. Пищевые продукты, поступающие в МБДОУ, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся в кладовой с соблюдением требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и товарного соседства.

Соблюдение санитарно – гигиенических требований СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» контролируется медицинской сестрой.

Организация питьевого режима

- питьевой режим в детском саду проводится в соответствии с требованиями СанПиН 3/2.4.3590-20
- питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в саду. Вода меняется каждые 3 часа. Объемы потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка.

Обеспечивается контроль санитарно-гигиенической безопасности питания.

Систематически проводится контроль, за качеством питания. Соблюдаются все санитарные требования:

- к состоянию пищеблока;
- к поставляемым продуктам питания;
- к транспортировке, хранению;
- к приготовлению и раздаче блюд;
- к личной гигиене работников пищеблока;
- к организации приема пищи детьми в группах.

В учреждении имеется перспективное 20-ти дневное меню и специально разработанная картотека блюд (технологические карты), где указаны раскладка, калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ и технология приготовления каждого блюда.

- ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗОВАННОЕ) МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД для детей в возрасте с 1,5 до 3 лет
- ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗОВАННОЕ) МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД для детей в возрасте с 3 до 7 лет

Использование готовых технологических карт позволяет легко подсчитать химический состав рациона, при необходимости заменять одно блюдо другим, равноценным по составу, осуществлять ежедневный контроль за качеством питания. Дети обеспечены соответствующей посудой, удобными столами и стульями. Питание осуществляется в групповых помещениях за отдельными столами. Блюда подаются эстетически оформленными с соблюдением температурного режима, строго по графику выдачи пищи.

Для детей, имеющих пищевую аллергию и письменные рекомендации врача, составляется индивидуальное меню с учетом пищевых ограничений.

Устройство, оборудование, содержание пищеблока ДОУ соответствует санитарным правилам. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

Организация работы по пропаганде здорового питания

- учитываются индивидуальные особенности детей, в том числе непереносимость ими отдельных продуктов и блюд;
- соблюдается оптимальный режим питания;
- проводится работа по формированию у детей навыков культуры питания;
- строго соблюдаются принципы разработанного меню;

- проводится разъяснительная работа, как с сотрудниками учреждения, так и с родителями по введению новых блюд;
- оформляются информационные стенды, информационные папки по вопросам здорового питания

Пищеблок состоит из приемной тары, цеха первичной обработки овощей, овощного, мясо-рыбного, холодного и горячего цехов, моечной кухонной посуды, кладовых для овощей и сухих продуктов и оборудован необходимым технологическим оборудованием в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20: электроплиты, электросковорода, электромясорубка, пароконвектоматы, кухонный комбайн, картофелечистка, электронные весы (2), холодильники с морозильными камерами, морозильные лари (для отдельного хранения мяса и рыбы), электроводонагреватели, моечные ванны; металлические производственные столы, шкаф для хранения хлеба.