

Условия питания

Питание детей в дошкольных образовательных учреждениях (далее – ДОУ) основано на принципах «щадящего питания», нацеленного на предоставление детскому организму всех необходимых веществ, микроэлементов и витаминов в соответствии с физиологическими потребностями возрастной категории ребенка. При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка. В состав блюд включаются только полезные продукты и исключены блюда и продукты, не рекомендованные к использованию в детском питании. При комплектовании рационов питания для воспитанников дошкольных образовательных учреждений четко исполняются все требования, предъявляемые СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее – СанПиН), исполняются утвержденные нормативы питания и распределение калорийности между приемами пищи. ДОУ обеспечивает сбалансированное и качественное питание детей исходя из возраста и времени их пребывания в учреждении. Питание воспитанников в ДОУ осуществляется четырёхкратно (завтрак, 2-й завтрак, обед, уплотнённый полдник) по примерному пятнадцатидневному меню и удовлетворяет физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии. В ДОУ имеется картотека блюд с разработанными технологическими картами, позволяющими выдерживать все требования к приготовлению разнообразных детских блюд, в том числе для детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья.

Рационы питания, ассортимент блюд, выход порций находятся под контролем ТОУ Роспотребнадзора, управления образования администрации района. Ежедневный контроль за реализуемыми рационами и качеством поступающих на пищеблок продуктов осуществляет бракеражная комиссия, состав которой утверждается приказом заведующего ДОУ.

На пищеблоке в достаточном количестве набор оборудования, инвентаря и посуды. Всё промаркировано в соответствии с её нахождением в цехах разного назначения (сырой, варёной продукции) в соответствии с приготовляемыми блюдами.

Ежедневно поваром оставляются пробы всех приготовленных блюд для проверки качества. Пробы хранятся в холодильнике в течение 48 часов согласно СанПиН.

Питьевой режим в ДОУ организован в соответствии с санитарными правилами.