

Условия питания воспитанников

Основная доля питания дошкольников происходит в ДООУ и обеспечивает правильное организованное, полноценное сбалансированное питание. Питание детей осуществляется в группе.

Детские столы и стулья для принятия пищи подобраны и промаркированы в соответствии антрометрических данных детей. В группе оборудована буфетная, где имеется вся столовая посуда по количеству детей, посуда для получения пищи, а также всё необходимое оборудование для обработки, мытья и хранения посуды. Посуда для доставки пищи в группу промаркирована.

Питание 4-х разовое, осуществляется в соответствии с графиком приёма пищи, по режиму и ежедневному меню.

График приёма пищи:

Завтрак 9.00 – 9.15

2ой завтрак 11.00 – 11.10

Обед 12.50 – 13.10

Полдник 15.30 – 15.50

При составлении меню учитывается норма, калорийность, соотношение белков, жиров, углеводов, микроэлементов.

Контроль за калорийностью, нормами питания осуществляется ответственным за организацию питания в ДООУ. Ею составляется перспективное десятидневное меню. Реализация меню удовлетворяет суточную потребность детей с полутора до восьми лет.

Родителей ежедневно информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню в группе, где указываются граммы и калорийность блюда. В целях обеспечения полноценного сбалансированного питания проводится витаминизация третьего блюда.

Пищеблок оборудован всем необходимым современным технологическим оборудованием. Для хранения скоропортящихся продуктов используются:

Холодильник «Горение» 1 шт.

Морозильная камера «Бирюса» 1 шт.

Для приготовления пищи имеется:

электроплита, жарочный шкаф, мясорубка.

Пищевые продукты, поступающие в ДОУ, имеют все сопроводительные документы в соответствии с требованием санитарным правилам. Оценку качества поставляемых продуктов осуществляет ответственный за организацию питания в ДОУ.

В дошкольном учреждении имеются технологические карты для приготовления блюд. Разработан и утвержден график получения пищи. Ведётся журнал контроля выхода готовых блюд.

В ДОУ организован питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды.

Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы членом бракеражной комиссии с обязательной отметкой о вкусовых качествах, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд.

Пробу отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой и сохраняют в течении 48 часов в холодильнике.

Пищевые продукты, поступающие в ДОУ, имеют санитарно - эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным требованиям.

Ассортимент блюд и кулинарных изделий, на основе которого сформировано примерное меню, включает в себя только те блюда и кулинарные изделия, которые по своим рецептурам и технологии приготовления соответствуют научно обоснованным гигиеническим требованиям к питанию детей дошкольного возраста.