

Об условиях питания обучающихся

В детском саду организовано сбалансированное 4-х разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) в соответствии с примерным 20-дневным меню (на сайте детского сада можно ознакомиться с примерным 20-дневным меню в разделе «Для Вас, родители!» «Организация питания в детском саду»).

Питание детей осуществляется в соответствии с действующими Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

Питание детей осуществляется в групповых помещениях в соответствии с режимом дня дошкольников. Рассадка детей за столы производится в соответствии с росто-возрастной маркировкой мебели.

Снабжение детского сада продуктами питания осуществляется поставщиками.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОО осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Контроль за качеством питания, разнообразием и витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, осуществляет медсестра детского сада, за правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов питания отвечает кладовщик.

Готовая пища выдается только после снятия пробы медицинским работником и соответствующей записи в "Журнале результатов оценки готовых блюд". Организация питания постоянно находится под контролем администрации ДОО.

При составлении меню-требования медсестра руководствуется разработанным и утвержденным 20 – дневным меню (пищевая ценность и калорийность), технологическими картами с рецептурами и порядком приготовления блюд с учетом времени приготовления. Источником рецептов для приготовления блюд используются только специализированные сборники рецептов для детского питания.

В меню каждый день включена суточная норма молока, сливочного и растительного масла сахара, хлеба, мяса. Продукты, богатые белком (рыба, мясо) включаются в меню в первой половине дня. Во второй половине дня детям предлагаются молочные и кондитерские блюда.

Организация питания в детском саду сочетается с правильным питанием ребенка в семье. С этой целью педагоги информируют родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получает в течение дня в детском саду, вывешивая утвержденное руководителем ежедневное меню детей в приёмной.

Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке, который на 100% укомплектован кадрами. Помещения пищеблока расположены на 1 этаже, имеется дополнительный выход. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи.

В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правила личной гигиены. Результатом является отсутствие зафиксированных случаев отравления и заболевания детей в течение прошедших учебных лет.

Основные принципы организации питания:

- полноценность и сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ;
- соответствие энергетической ценности и рациона энергозатратам ребенка;
- максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона;
- правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд;
- объем рациона, режим питания, обстановка, формирующие у детей навыки культуры приема пищи;
- соблюдение гигиенических требований к питанию (безопасность питания);
- обеспечение правильного питьевого режима детей;
- постоянный контроль за правильной организацией питания.

