

Условия питания

Питание в детском саду организовано в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 «Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста». Требования к устройству, оборудованию и содержанию пищеблока, к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности пищевых продуктов и продовольственного сырья соответствуют СанПиН 2.4.1.3049-13, а так же типовой инструкции по охране труда при работе на пищеблоке. Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием

В ОО организовано четырехразовое питание в соответствии с примерным циклическим меню и технологией приготовления пищи. Проводится витаминизация 3-го блюда. Питание детей организуется в соответствии с 10-дневным меню, разработанным с учетом физиологических потребностей детей в калорийности и пищевых веществах. В ОО имеется картотека блюд с разработанными технологическими картами, позволяющими выдерживать все требования к приготовлению разнообразных детских блюд.

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

Ежедневно поваром оставляется проба всех приготовленных блюд для проверки качества. Пробы хранятся в холодильнике в течение 48 часов, согласно СанПиН.

При составлении меню используется разработанная картотека блюд, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим ОО. На каждое блюдо разработана технологическая карта, оформленная в установленном порядке. Готовая пища выдается только после снятия пробы медработником и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд

.Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Питание воспитанников организовано в групповых комнатах. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатель и помощник воспитателя. Организован питьевой режим. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.

Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка: меню с указанием полного наименования блюд вывешивают на раздаче и в приемных всех возрастных групп.

Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику. Условия питания для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья не созданы