

Информация об условиях питания воспитанников



Одним из факторов обеспечивающих гармоничный рост, полноценное физическое и психическое развитие детского организма, устойчивость к действию инфекций и других неблагоприятных воздействий окружающей среды, является организация рационального питания в ДОО.

Основными принципами питания в детском саду являются:

- ✓ Обеспечение достаточного поступления всех питательных веществ;
- ✓ Соблюдение режима питания;
- ✓ Выполнение правил технологии блюд.

В дошкольном учреждении организовано разнообразное пятиразовое питание. Режим питания соответствует нормативным требованиям и утверждён заведующим МБДОУ. Во время оздоровительного периода организуется дополнительный приём пищи – второй завтрак, в виде соков, свежих фруктов. Для повышения питательной и биологической ценности рациона питания детей проводится «С» - витаминизация третьего блюда, различные сорта хлеба. Каждый день в рацион детей включаются разнообразные салаты. В целях профилактики йододефицита в питании используется только йодированная соль и морепродукты: различные виды морской и речной рыбы. В питании ДОО широко используются молоко и молочнокислые продукты: сметана, кефир, различные виды йогуртов, творог.

Выполняется питьевой режим, дети обеспечены питьевой кипячёной водой по мере необходимости.

Здание пищеблока изолировано от других помещений. Включает в себя цех для варения, отдельное помещение для хранения продуктов, овощей, холодильный цех, мойки для мытья посуды. На пищеблоке нет встречных потоков сырой и готовой продукции. Над плитой вытяжная вентиляция в рабочем состоянии. Пищеблок обеспечен достаточным количеством горячей и холодной проточной воды. Санитарная одежда меняется по мере загрязнения.

Меню – вывески расположены на пищеблоке и в каждой возрастной группе.

Суточные пробы хранятся в холодильнике при температуре + 2 + 4 °С в специальных промаркированных банках, с закрытыми крышками. Продукты питания завозятся централизованно. Объем и частота завоза регулируется в зависимости от срока реализации и количества детей. Продукты принимаются кладовщиком, медицинской сестрой. Осуществляет контроль по доставке качественных продуктов шеф-повар. Оценка качества продуктов питания проводится по внешнему виду, запаху, вкусу, цвету, консистенции. Продукты принимаются только при наличии сопроводительных документов, подтверждающих их происхождение, качество. Не принимаются и не заказываются продукты, не учтённые в спецификации. Сведения о качестве продуктов регистрируются в журнале бракеража сырых продуктов. Продукты хранятся в специально оборудованном помещении, где обеспечены санитарные нормы и правила. Для сохранения скоропортящихся продуктов используется холодильное оборудование. Молочные и мясные продукты хранятся отдельно.

В правильной организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной и эмоциональной обстановки в группе. Группы обеспечены соответствующей посудой, удобными столами.

Питание детей в учреждении организовано в соответствии с требованиями Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13.