

Об условиях питания обучающихся

Питание воспитанников осуществляется непосредственно в групповых помещениях, в специально отведенном месте. Каждая группа оснащена необходимым кухонным инвентарем (посуда, ведра, кастрюли, ложки, вилки, половники и т.д.), а также столами и стульями для детей. Раздача готовых блюд осуществляется с пищеблока, которая в дальнейшем поступает в групповые помещения.

Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке детского сада.

Помещение пищеблока размещается на первом этаже здания детского сада, имеет отдельный вход. Площадь пищеблока – 30,1 кв.м.

Пищеблок оснащен необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщика. Пищевые продукты, поступающие в ДООУ, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество, безопасность.

Имеется десятидневное перспективное меню. При составлении меню используется разработанная картотека блюд, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам.

Меню для детей в возрасте с 2 до 3 лет и с 3 до 7 лет составляется отдельно.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Контроль организации питания воспитанников ДООУ, соблюдение меню осуществляет заведующий ДООУ. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медсестра. Так же медсестра контролирует санитарное состояние пищеблока, соблюдение личной гигиены его работниками, доведение пищи до детей, постановку питания детей в группах.

В детском саду организовано 4 –х разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник с включением блюд ужина). Готовая пища выдается после снятия пробы медицинской сестрой и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд.

В меню каждый день включена суточная норма молока, сливочного и растительного масла, сахара, хлеба, мяса. Для приготовления вторых блюд кроме свинины и говядины используются также субпродукты (печень).

Ежедневно в меню включены овощи, как в свежем, так и вареном, и тушеном виде. Также в меню включены фрукты.

Расчет норм питания в детском саду производится исходя из потребности дошкольников в основных веществах.

Анализ набора продуктов и выполнения натуральных норм проводится в ДООУ ежедневно. Выход блюд соответствует рекомендуемым объемам порции для детей.

В целях профилактики гиповитаминозов проводится искусственная витаминизация третьего блюда.

Питьевой режим в ДОУ проводится в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590 -20 от 27.10.2020г. № 32, питьевая вода доступна детям в течение всего времени нахождения в ДОУ. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности детей.

Стоимость питания на 1 ребенка с 1 ноября 2020 года составляет: 65 руб.50 коп. – в группах раннего возраста, 80 руб.50 коп. – в дошкольных группах.