

Условия питания воспитанников МБДОУ «Детский сад №1 г. Малоархангельска»

Питание воспитанников организовано в соответствии с примерным десятидневного меню, утвержденным заведующим, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню.

Для детей организовано четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник), что соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Организован питьевой режим.

Завтрак состоит из горячего блюда (каша, запеканка, творожные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Второй завтрак состоит из соков, кисломолочных напитков, фруктов. Обед включает закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, творожных или крупяных запеканок и блюд.

Ежедневно в питании детей присутствуют: молоко, мясо (или рыба), картофель, овощи, хлеб, крупы, сливочное масло, растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 – 3 раза в неделю.

Круглогодично проводится С-витаминизация третьего блюда, постоянно используется йодированная соль, один раз в неделю дети получают булочные изделия с бета-каротином.

Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой возрастной группе.

Питание детей организуется в помещении групповой комнаты. Доставка пищи от пищеблока до групповой комнаты осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка предусматривает групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).

Столы для приёма пищи подобраны по росту детей, за каждым ребёнком закреплено своё место.

Столовая и чайная посуда выделена для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использование посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированная, с поврежденной эмалью.

Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной группы отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

Для мытья посуды в буфетных оборудованы двухгнездные моечные ванны с подводкой к ним холодной и горячей воды.

Контроль за организацией питания осуществляют заведующая и старшая медсестра. Проводится ежедневный контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока, групповых помещений, состоянием кухонной столовой посуды, наличие моющих средств, условия хранения и сроки реализации скоропортящихся продуктов, правильность выхода блюд, органолептическая оценка качества продуктов и блюд.

На пищеблоке, в кладовой в рабочем состоянии находится все технологическое оборудование, достаточно разделочного инвентаря, посуды. Соблюдается температурный режим холодильного оборудования.

В наличии имеются дезинфицирующие, чистящие и моющие средства

Со всеми поставщиками продуктов заключены договора. На каждый вид продукции имеются сертификаты соответствия.

Всеми работниками пройдены медосмотры.