

Сведения об условиях питания воспитанников

Для обеспечения качественного питания пищеблок ДООУ оборудован необходимым кухонным оборудованием, отвечающим требованиям СанПиН: 5 холодильников, 1 морозильный ларь, 2 морозильные камеры, 3 электро мясорубки, 1 овощерезка, 1 раздаточный стол, 5 разделочных столов, 2 электроплиты, 3 весов, 1 электрокипятильник, 1 электро титан, 1 жарочный шкаф. Для хранения продуктов есть 2 помещения: для хранения овощей (овощехранилище), для хранения гастрономических продуктов. В дошкольных группах организовано трехразовое питание в соответствии с ассортиментом блюд Примерного 10-дневного меню.

В рационе детей присутствует в достаточном количестве: мясо, рыба, молоко, творог, сметана, сыр; разнообразный ассортимент овощей, фруктов, соков, кондитерских изделий. Регулярно проводится витаминизация третьих блюд. За основу составления примерного 10-дневного меню положены среднесуточные нормы питания на одного ребенка в день.

Приготовление блюд для детей ДООУ осуществляется на основании технологических карт, где указана рецептура блюд, технология приготовления, температура подачи блюда, требования к качеству готового блюда, пищевая и энергетическая ценность, содержание минеральных веществ и витаминов. Закупка продуктов питания производится по договорам с поставщиками. Все продукты имеют сертификат соответствия. Качество продуктов проверяется медицинским работником, заведующим ДООУ, поваром. Бракеражная комиссия осуществляет ежедневный контроль качества пищи. Дети обеспечены соответствующей посудой для приема пищи. Выдача пищи проходит согласно графику. Для родителей (законных представителей) ежедневно в приемных группах детского сада размещается меню, утвержденное заведующим ДООУ.

Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления пищи.