

Информация об условиях питания воспитанников МБДОУ Детский сад № 8 «Оленёнок»

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 ДОУ. 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 ДОУ широко используются молоко и молочнокислые продукты: сметана, кефир, различные виды йогуртов, творог.

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

Пищеблок изолирован от других помещений и включает в себя: горячий цех, холодный цех, кондитерский и мясной цеха, помещение для обработки яиц, помещение для первоначальной обработки овощей, складские помещения для хранения круп и овощей, а также холодильный склад, моечные и раздаточные комнаты.

На пищеблоке нет встречных потоков сырой и готовой продукции. Над плитой имеется вытяжная вентиляция. 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, шеф-поваром. Шеф-поваром и кладовщиком осуществляет контроль по доставке качественных продуктов. 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 новыми санитарными правилами СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения отдыха и оздоровления детей и молодежи».