

При организации питания в детском саду сотрудники руководствуются действующим (в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в ДОО. Одним из условий осуществления образовательного процесса в ДОО является качество и организация питания.

Питание воспитанников 4-х разовое (завтрак, второй завтрак, обед, усиленный полдник), осуществляется в соответствии с 10-дневным меню, утвержденным заведующим ДОО, разработанным в соответствии с рекомендуемыми нормами питания, для детей с 1,5 до 3 лет от 3-х лет до прекращения образовательных отношений, но не позже достижения ими 8-ми лет. При составлении меню и расчете калорийности соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое составляет 1:1:4 соответственно. Ежедневно в меню включаются: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) – 2-3 раза в неделю. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей, которое утверждается заведующим Учреждения.

Дети, нуждающиеся по показаниям врачей в особом рационе, обеспечиваются диетическим питанием.

Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильным оборудованием с контрольными термометрами. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания.

Состояние пищеблока соответствует санитарно-эпидемиологическим нормам. Соблюдаются требования к хранению продуктов. В наличии стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов имеется холодильное оборудование.

Ежедневно, для родителей вывешивается меню, утвержденное заведующим и подписанное медицинской сестрой, для младших воспитателей имеется информация: график выдачи готовой продукции, норма порций – объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом. Медицинская сестра ведет всю необходимую документацию, составляет меню. Таким образом, воспитанники обеспечены полноценным сбалансированным питанием.

В детском саду создана благоприятная эмоциональная обстановка во время приема пищи. Дети обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку в соответствии с СанПиН.

Воспитатели осуществляют руководство питанием детей: следят за осанкой, поведением за столом, сообщают названия блюд, обращают внимание на вкусно приготовленную пищу, докармливают детей, осуществляют индивидуальный подход.

Данные условия приемлемы для детей-инвалидов и детей с ОВЗ.