



Сведения об условиях питания

В ДОУ организовано 4-х разовое питание дошкольников (завтрак, второй завтрак, обед, полдник), которое осуществляется в соответствии с «Примерным 10-дневным меню», с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в ДОУ.

При составлении меню соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов). В меню представлено большое разнообразие блюд. В рационе широко используются блюда с повышенной пищевой и биологической ценностью, что позволяет скорректировать пищевую ценность рациона по содержанию микронутриентов и сформировать у детей привычку употреблять такие продукты. Проводится С-витаминизация готовых блюд, на каждое блюдо разработана технологическая карта. Ежемесячно проводится подсчет энергетической ценности полученного рациона и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов).

Для обеспечения преемственности питания ребенка на информационном стенде для родителей ежедневно вывешивается меню.

Поставка продуктов осуществляется на основе договоров, что позволяет приобретать качественные продукты питания и проводить своевременную корректировку цен. Все продукты сопровождаются сертификатами качества.



Пищевые блоки оснащены всем необходимым для приготовления пищи оборудованием, промаркированным в соответствии с назначением (сырой, варёной продукции) и уборочным инвентарём. Блюда готовятся квалифицированными поварами в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями и нормами и строгим соблюдением технологии приготовления блюд. Персонал пищевых блоков аттестован, прошёл санитарное обучение.

Выдача готовой пищи с пищевого блока и приём пищи в группе осуществляется согласно режиму дня. На пищевых блоках вывешен график выдачи готовой продукции для каждой группы, примерная масса порций питания детей.

В учреждении имеется вся необходимая документация по питанию, которая ведётся в соответствии с утверждённой формой и своевременно заполняется. Результаты по нормам питания отслеживаются ежедневно. Бракеражные комиссии ДОО систематически осуществляют контроль за правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов, правильностью обработки продуктов, закладкой, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи. Результаты контроля регистрируются в специальных журналах.

