

Сведения об условиях питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Здоровье детей во многом зависит от правильно организованного питания. Это формирует у детей полезные привычки, закладывает основы культуры питания.

Питание детей организовано в соответствии с СанПиН по примерному 10-дневному меню. Все блюда готовятся по определённым технологическим картам из продуктов соответствующих сертификату качества. В детском саду обеспечено 4-х разовое, сбалансированное питание.

Основными задачами организации питания детей в ДОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

Пищевые продукты, поступающие в ДОУ, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Проверку качества (бракераж) сырых продуктов осуществляет старшая медицинская сестра, которая делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

Скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах при температуре от +2°C до +6 °C. Холодильные камеры обеспечиваются термометрами для контроля температурного режима хранения. Температурный режим фиксируется в специальных журналах.

При приготовлении пищи соблюдаются правила, установленные санитарным законодательством:

- обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- в перечень технологического оборудования включается мясорубка приготовления сырых продуктов и протирочная машина для готовых продуктов;
- при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте и др. документах.

При приготовлении блюд соблюдается принцип щадящего питания: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, не применяется жарка.

Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Для организации питьевого режима допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более трех часов.

Питание детей организовано в соответствии с СанПиН по примерному 10-ти дневному меню. Все блюда готовятся по определенным технологическим картам из продуктов соответствующих сертификату качества. В детском саду обеспечено 5-ти разовое, сбалансированное питание.

При составлении примерного меню учреждение руководствуется рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания с учетом возраста детей и времени их пребывания в ДОУ.

Питание удовлетворяет физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

Ежедневно в меню включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и др.) включают 2 - 3 раза в неделю.

На каждое блюдо заведена технологическая карта. Для детей разного возраста соблюдаются объемы порций приготавливаемых блюд.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией (в состав комиссии входит не менее трех человек). Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

Масса порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции в соответствии с рекомендациями, указанными в санитарных правилах. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляет старшая медицинская сестра.