

УСЛОВИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Для организации питания (хранение, приготовление и реализация пищевых продуктов и кулинарных изделий) функционирует пищеблок с подсобными помещениями, оснащённый технологическим оборудованием (производственные столы, электрическая плита, электро-мясорубка, контрольные весы, стеллажи, подтоварники, жарочный шкаф), холодильным оборудованием (средне - и низкотемпературные холодильные шкафы), моечным оборудованием (моечные ванны, раковина для мытья рук), инвентарём, посудой, тарой. Для организации питания детей в группах (подготовка готовых блюд к раздаче, мытьё столовой посуды) оборудованы буфетные, в которых размещены посуда и столовые приборы, мелкий инвентарь, двухсекционные ванны, стеллажи для просушивания посуды, хозяйственные шкафы. Дети принимают пищу непосредственно в групповых помещениях. Организация питания осуществляется в соответствии с СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28; СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2. Питание детей осуществляется в соответствии с утвержденным примерным 10- дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно составляется меню-требование и утверждается заведующей. При составлении меню и расчете калорийности соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. На каждое блюдо для примерного 10-дневного меню разработаны технологические карты. Воспитанники получают четырех разовое питание: завтрак, обед, полдник, ужин в соответствии с утвержденным режимом дня.