

УСЛОВИЯ ПИТАНИЯ

воспитанников МБДОУ «Д/с «Колокольчик» с. Старое Суркино»

Для организации питания (хранение, приготовление и реализация пищевых продуктов и кулинарных изделий) функционирует пищеблок с подсобными помещениями, оснащённый технологическим оборудованием (производственные столы, электрическая плита, электромясорубка, контрольные весы, стеллажи, подтоварники, жарочный шкаф), холодильным оборудованием, 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 пяти разовое питание: завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник, ужин в соответствии с утвержденным режимом дня.