

Организация питания в образовательной организации

Питание воспитанников в МБДОУ "Детский сад комбинированного вида №29 "Золотая рыбка" осуществляется в соответствии с документами, регламентирующими организацию питания в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях ЕМР:

- Санэпид требования к организации общественного питания населения (СП • 2.3/2.4.3590-20);
- Санэпид требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и • оздоровления детей и молодежи (СП 2.4.3648-20);
- Санитарные правила и нормы «Гигиенические нормативы и требования к • обеспечению безопасности и безвредности для человека факторов среды обитания» (СанПиН 1.2.3685-21).

Питание в МБДОУ "Детский сад комбинированного вида №29 "Золотая рыбка" осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованным с органом Роспотребнадзора. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно для следующего дня составляется меню-требование и утверждается заведующим детским садом. При составлении меню и расчете калорийности соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов). Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

Поставки продуктов в МБДОУ "Детский сад комбинированного вида №29 "Золотая рыбка" осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативнотехнической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов соблюдается в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами и контролируется ежедневно. Для ознакомления родителей в детском саду вывешивается ежедневное меню с указанием наименования, выхода блюд, пищевой и энергетической ценности.