

## **О питании воспитанников в детском саду**

В учреждении организовано сбалансированное питание в соответствии с примерным 10-дневным меню, утвержденным ООО "Школьное питание"

Питание детей осуществляется в соответствии с действующими Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СП 2.4.3648-20, утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 28.09.2020 г.



В детском саду организовано 4-разовое питание. Поставка продуктов осуществляется на основе контракта поставки с ООО «Школьное питание». Все продукты сопровождаются сертификатами качества.

Пищеблок оснащён всем необходимым для приготовления пищи оборудованием и уборочным инвентарём. Всё промаркировано в соответствии с нахождением в цехах разного назначения (сырой, варёной продукции), в соответствии с приготавливаемым блюдом.

Меню по дням недели разнообразное, разработано с учётом физиологических потребностей детей в калорийности и пищевых веществах. Соблюдается последовательность технологического процесса приготовления блюд. Нормы питания соблюдаются.

Имеются технологические карты приготовления пищи. Результаты по нормам питания отслеживаются ежедневно. Бракеражная комиссия ДОО систематически осуществляет контроль за правильностью обработки продуктов, закладкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи.

Информация о питании детей доводится до родителей - меню на каждый день размещается на специализированных стендах в группах.

Выдача готовой пищи с пищеблока и приём пищи в группе осуществляется согласно режиму дня.

В учреждении организовано сбалансированное питание в соответствии с примерным 10-дневным меню, утвержденным ООО "Школьное питание"

Питание детей осуществляется в соответствии с действующими Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СП 2.4.3648-20, утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 28.09.2020 г.

В детском саду организовано 4-разовое питание. Поставка продуктов осуществляется на основе контракта поставки с ООО «Школьное питание». Все продукты сопровождаются сертификатами качества.

Пищеблок оснащён всем необходимым для приготовления пищи оборудованием и уборочным инвентарём. Всё промаркировано в соответствии с нахождением в цехах разного назначения (сырой, варёной продукции), в соответствии с приготавливаемым блюдом.

Меню по дням недели разнообразное, разработано с учётом физиологических потребностей детей в калорийности и пищевых веществах. Соблюдается последовательность технологического процесса приготовления блюд. Нормы питания соблюдаются.

Имеются технологические карты приготовления пищи. Результаты по нормам питания отслеживаются ежедневно. Бракеражная комиссия ДОО систематически осуществляет контроль за правильностью обработки продуктов, закладкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи.

Информация о питании детей доводится до родителей - меню на каждый день размещается на специализированных стендах в группах.

Выдача готовой пищи с пищеблока и приём пищи в группе осуществляется согласно режиму дня.

