

Условия питания воспитанников

Большое значение в ДОУ уделяется обеспечению детей рациональным сбалансированным питанием. Для организации питания учреждение располагает специальным пищеблоком, оснащённым необходимым электрооборудованием, где работают квалифицированные специалисты с достаточным опытом работы.

Организация питания в ДОУ соответствует санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

Перечень локальных актов, регламентирующих организацию питания в ДОУ:

- Положение об организации питания детей в ДОУ
- Положение о создании бракеражной комиссии ДОУ
- Положение об организации питания сотрудников в ДОУ
- Положение о пищеблоке
- Положение об административном контроле организации и качества питания

Согласно статусу образовательной организации, для детей осуществляется рациональное пятиразовое питание с преобладанием овощей, фруктов, полноценных мясных продуктов.

При составлении рациона ребёнка учитывается возраст, уровень физического развития, физиологическая потребность в основных пищевых веществах и энергии, состояние здоровья.

Рацион питания разнообразный, включает в повседневный рацион все основные группы продуктов.

Есть картотека блюд, технологические карты приготовления пищи.

Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены. Группы обеспечены соответствующей посудой, удобными столами. Воспитатели приучают детей к чистоте и опрятности при приеме пищи.

Контроль за качеством питания, разнообразием и витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов питания осуществляется администрацией и старшей медицинской сестрой. В меню представлены разнообразные блюда, исключены их повторы. Таким образом, детям обеспечено полноценное сбалансированное питание.

При составлении меню-требования шеф-повар руководствуется разработанным и утвержденным 10-дневным меню (осень-зима, весна-лето), технологическими картами с рецептурами и порядком приготовления блюд с учётом времени года. Один раз в десять дней медсестра контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребёнка и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде.

Подсчёт основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости проводится один раз в месяц, подсчитывается калорийность (количество белков, жиров, углеводов.) Анализ натуральных норм питания, денежных норм, детской посещаемости показал: 100% выполнение денежных норм; калорийность соответствует норме.

Контроль качества питания, за разнообразием и витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, соблюдением правил кулинарной обработки, норм выхода блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на старшую медицинскую сестру, поваров и уполномоченные органы.

Об условиях питания и охраны здоровья, в том числе инвалидов

(Информация по Постановлению Правительства № 575 от 17 мая 2017 года):

Обеспечение доступа в здание ОО инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья нет, т.к. отсутствуют пандусы, поручни, расширенные дверные проёмы, лифты, специальные кресла и пр., соответственно:

- условий питания инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья нет,
- условий охраны здоровья инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья нет.