

Условия питания

Организация питания в МБДОУ - «Изминский детский сад «Саф чишмэ» осуществляется как за счет средств родителей (законных представителей), так и за счет средств бюджета.

Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группе и пр.) осуществляют работники учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (заведующий, повар, воспитатель, младшие воспитатели).

Все продукты, поступающие в ДОУ, сертифицированы.

Воспитанники учреждения получают четырехразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в учреждении 10,5 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20%; обед-35%; уплотненный полдник –25-30%.

Питание в учреждении осуществляется в соответствии с примерным циклическим двенадцатидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для возрастной категории с 1,2 до 7 лет, утвержденным заведующим ДОУ. При составлении меню и расчете калорийности соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое составляет 1:1:4 соответственно.

Приготовление первых, вторых блюд осуществляется на основе технологических карт.

Ежедневно в меню включаются: молоко, мясо, овощи, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, яйцо и другие) – 2-3 раза в неделю.

При отсутствии каких либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, производится замена на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.1.3049-13 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд, которое утверждается заведующим учреждения.

Выдача пищи в группу осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля отражаются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складское помещение для хранения продуктов оборудовано гигрометром (прибором для измерения влажности и температуры воздуха), холодильным оборудованием с контрольными термометрами.

Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДОО соответствует санитарным правилам к организации общественного питания. Все технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии.

Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита. В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка по утвержденному графику.

Питьевой режим в ДОО организован в соответствии с требованиями СанПиН.