

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение – «Кзыл Мешинский детский сад «Акчэчэк» Сабинского муниципального района Республики Татарстан»

Условия питания .

Организация питания в МБДОУ –«Кзыл Мешинский детский сад «Акчэчэк» 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 МБДОУ–«Кзыл Мешинский детский сад «Акчэчэк» 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 9 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 с1,2 до 7 лет. 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, оформленных в картотеке блюд в соответствии с двенадцатидневным меню. Ежедневно в меню включаются: молоко, мясо, картофель, 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 СП 2.3/2.4.3590-20 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 регистрируются 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 оборудованы гигрометрами (приборами для измерения влажности и температуры воздуха), холодильным оборудованием с контрольными термометрами. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДОУ соответствует санитарным правилам к организациям 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 ДОУ организован в соответствии с требованиями СанПиН.