

УСЛОВИЯ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

Питание в детском саду организовано в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 «Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста».

Требования к устройству, оборудованию и содержанию пищеблока, к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности пищевых продуктов и продовольственного сырья соответствуют СанПиН 2.4.1.3049-13, а также инструкциям по охране труда при работе на пищеблоке.

В МБДОУ Ц.Р.Р. –Д\с «Ласточка» с. Павловка заключены договоры, которые обеспечивают гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с режимом работы МБДОУ и временем пребывания детей в детском саду.

В МБДОУ организован:

- трехразовый режим питания – 12 часовые группы: завтрак, обед, уплотненный ужин.

В детском саду питание организовано в групповых комнатах. Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход. Имеется десятидневное перспективное меню. При составлении меню используется разработанная картотека блюд, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам. Готовая пища выдается только после снятия пробы бракеражной комиссией и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд.

В меню каждый день включена суточная норма молока, сливочного и растительного масла сахара, хлеба, мяса. Ежедневно в меню включены овощи, как в свежем, так и вареном и тушеном виде. Дети регулярно получают кисломолочные продукты. В рацион питания ДОУ включены все основные группы продуктов – мясо, рыба, молоко и молочные продукты, яйца, пищевые жиры, овощи и фрукты, сахар, кондитерские изделия, хлеб, крупа и др. В детском саду проводится круглогодичная искусственная С- витаминизация готовых блюд.

Контроль за качеством питания, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выбором блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на медработника МБДОУ.

Пищеблок имеет производственные и складские помещения: горячий цех, цех первичной обработки овощей, моечная кухонной посуды, кладовую сыпучих продуктов, склад для овощей, холодильное оборудование.