

Сведения об условиях питания воспитанников (в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья)

Питание воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 54 организуется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждённые Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020.№ 32. Зарегистрированы в Минюсте РФ 11.11.2020 г № 60833.

Воспитанники МБДОУ получают *четырёхразовое питание*: завтрак, 2-й завтрак (сок или витаминизированный напиток/ фрукты), обед и уплотнённый полдник, на которые приходится основное количество продуктов с высокой пищевой и биологической ценностью. Объём пищи и выход блюд соответствует возрасту ребёнка и требованиям СанПиН.

Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

На основе примерного 10-дневного меню ежедневно составляется меню-требование и утверждается заведующим.

Приготовление блюд производится строго по утверждённым технологическим картам данного меню.

Ответственность за организацию питания детей в детском саду возлагается на ведущего специалиста по охране здоровья. Приём пищи проводится строго по графику, утверждённому заведующим МБДОУ на зимний и летний периоды года.

Для детей в возрасте от 1 года до 3 лет и от 3 до 7 лет меню - требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и

блюдо, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;

- сведениями о стоимости и наличии продуктов



Пищеблок включает в себя несколько помещений – горячий и холодный цех, помещение для холодильников, цех для обработки овощей, помещение для персонала. Пищеблок обеспечен необходимым технологическим оборудованием - электрической сковородой, овощерезками, электроплитами с жарочными шкафами, электромясорубкой, холодильниками, электрическим водонагревателем.

Непосредственное питание детей организуется в групповых помещениях, в которых оборудованы буфетные для мытья столовой посуды с установленными в них двухгнездными мочными ваннами с гибким шлангом.

На каждой группе имеются водонагреватели.

Для обеспечения преемственности питания в ДООУ и семье родителей информируют об ассортименте питания ребенка, ежедневно вывешивая меню.

С целью соблюдения требований к организации питания и оценки его качества в дошкольном учреждении администрацией МБДОУ проводится систематический контроль по этому направлению. Продукты поступают в детский сад при наличии сертификатов и удостоверений качества, соответствующих требованиям государственных стандартов. Сырые продукты и продукты, идущие в питание детей без термической обработки, хранятся отдельно, при этом соблюдается товарное соседство продуктов. Скоропортящиеся продукты хранятся в холодильных камерах с установленными в них термометрами. Овощи, сухие продукты хранятся в кладовой, которая оборудована полками и стеллажами.

Ведущим специалистом по охране здоровья ведется необходимая документация :

- Журнал по контролю за качеством готовой пищи (бракеражный журнал);
- Журнал по контролю за доброкачественностью скоропортящихся продуктов;
- Журнал оперативного контроля пищеблока;
- Журнал здоровья работников пищеблока.