

Условия питания обучающихся (воспитанников)

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

Рациональное питание детей - необходимое условие обеспечения здоровья, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов, способности к обучению и работоспособности во все возрастные периоды.

Питание для воспитанников организовано в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Кратность приема пищи определяется временем пребывания детей и режимом работы детского сада (для детей дошкольного возраста оптимальным является прием пищи с интервалом не более 4 часов). В детском саду организовано 5-ти разовое питание

Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Пищеблок на 100% укомплектован кадрами. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход.

Поставка продуктов питания в детский сад осуществляется несколькими поставщиками, с которыми заключены договоры или контракты. Продукты поставляются строго по заявке учреждения специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт. Сопроводительные документы подтверждают качество и безопасность каждого продукта на пищеблоке. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

Одна из главных задач, решаемых в ДООУ, – это обеспечение конституционного права каждого ребенка на охрану его жизни и здоровья. Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания. Правильно организованное питание формирует у детей культурно-гигиенические навыки, полезные привычки, так называемое рациональное пищевое поведение, закладывает основы культуры питания. В рацион питания ДООУ включены все основные группы продуктов – мясо, рыба, молоко и молочные продукты, яйца, пищевые жиры, овощи и фрукты, сахар, кондитерские изделия, хлеб, крупа и др. На второй завтрак дети ежедневно получают сок или фрукты. Ежедневно по понедельникам на обед готовится витаминизированный кисель «Золотой шар». В детском саду проводится С-витаминизация третьих сладких блюд.

Оборудование пищеблока

Оборудование пищеблока МБДООУ № 47 отвечает требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13.

Пищеблок оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

В состав пищеблока входят следующие помещения:

- Склады (кладовые)
- Цех первичной обработки продуктов питания.
- Цех вторичной обработки , горячий цех.
- Моечный цех.

Перечень технологического оборудования пищеблока

Все технологическое и холодильное оборудование исправно.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Кухонный инвентарь и кухонная

посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов - цельнометаллические;
- для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски;
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
- компоты и кисели готовятся в посуде из нержавеющей стали, для кипячения молока выделена отдельная посуда;
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц проводится генеральная уборка.