Информация об условиях питания обучающихся

Основные принципы организации питания

-составление полноценного рациона питания;использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
-строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы Учреждения;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в Учреждении с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание детей;
-учет климатических, особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
- индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах
- учет эффективности питания детей.

Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. Кулинарная обработка пищевых продуктов обеспечивает выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологических картах.

ДОУ обеспечивает сбалансированное 5-ти разовое питание (включая второй завтрак) воспитанников в группах с 12-ти часовым пребыванием.

При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста. Меню согласовывается с Роспотребнадзором и утверждается руководителем Учреждения.

Десятидневное меню изменяется по сезонам два раза в год (зимне-весеннее и летне-осеннее).

В промежутке между завтраком и обедом осуществляется дополнительный приём пищи – второй завтрак (5 %), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

Ежедневно в меню включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

При отсутствии, каких либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

Питание организовано в групповых помещениях. Выдача готовой пищи осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным заведующим, разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек.

Информация об ассортименте питания (меню) ежедневно вывешивается на информационных стендах.

Организация питьевого режима

Питьевой режим в детском саду проводится в соответствии с требованиями СанПиН 2.1.4.1116-02. Питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в саду. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка. При питьевом режиме используется кипяченая или бутилированная вода.

Условия организации питания

В каждом корпусе Учреждения имеется пищеблок, оснащённый необходимым технологическим оборудованием. Площадь пищеблока корпуса 1 составляет 183,9 м², корпуса 2 составляет 85,6 м². В достаточном количестве имеется набор инвентаря и посуды, которые изготовлены из материалов, разрешённых для контакта с пищевыми продуктами, в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждённых Постановлением Главного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32.

Штат работников пищеблока укомплектован на 100%, все повара имеют специальное образование и опыт работы по приготовления детского питания.

Ежегодно заключается Договор о взаимоотношениях Муниципального автономного учреждения «Комбинат детского питания» с Муниципальным автономным дошкольным образовательным учреждением детским садом комбинированного вида № 117 «Теремок». МАУ «Комбинат детского питания» осуществляет приобретение, хранение, комплектацию и доставку продуктов питания в Учреждение кольцевым завозом. При поставке продуктов строго отслеживается наличие сертификатов и качества, соблюдается и контролируется срок реализации продуктов. Пищевые продукты и продовольственное сырье поступает с документами, подтверждающими их качество и безопасность.