

Общая информация об условиях организации питания в МДОАУ №153

В МДОАУ №153 регламентированы процессы организации рационального и сбалансированного питания и питья с учетом СанПиНов (разработан Порядок организации питания воспитанников ДОО; утвержден режим питания в соответствии с возрастом и индивидуальными особенностями детей; утверждены технологические карты приготовления пищи, ежедневные и перспективные меню; ведется бракераж, учет калорийности, обеспечены правильная кулинарная обработка и закладка пищевых продуктов)

В Организации имеется необходимое оснащение пищеблока для организации питания воспитанников, а также для хранения и приготовления пищи:

технологическое, моечное, холодильное оборудование; кухонный инвентарь.

В пищеблоке имеется:

- горячий цех,
- раздаточная,
- холодный цех,
- мясо-рыбный цех,
- цех первичной обработки овощей,
- моечная кухонной посуды,
- кладовая сухих продуктов, для овощей,
- помещение с холодильным оборудованием,
- комната для персонала,
- помещение для хранения уборочного инвентаря и приготовления моющих и дезинфицирующих растворов.



Пища готовится поварами непосредственно в детском саду.



Принципы питания:

- обеспечение достаточного поступления всех питательных веществ;
- соблюдение режима питания;
- выполнение правил технологии приготовления блюд.

Организация рационального сбалансированного 5-разового питания детей (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) в детском саду основана на соблюдении утвержденных наборов продуктов и осуществляется в соответствии с 10-дневным меню.

График выдачи питания разработан в соответствии с возрастными особенностями детей, санитарно-гигиеническими требованиями и режимом работы детского сада.

При организации питания соблюдаются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Завтрак составляет 20% суточной калорийности, 2-ой завтрак -5%, обед 35%, полдник 15%, ужин 25%. Важно правильное распределение различных продуктов в течение суток.

В течение года между завтраком и обедом дети получают соки, фрукты. В еженедельный рацион питания включены фрукты, овощи, мясо, рыба и творог.

Контроль над качеством питания, закладкой продуктов, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов осуществляет бракеражная комиссия.

В ДОО питание детей соответствует заявленному меню; ежедневно доступна информация о питании родителям; соблюдается сервировка в группах; осуществляется индивидуальный подход в процессе питания, регулярный контроль и надзор за работой пищеблока.

В правильной организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной и эмоциональной и окружающей обстановке в группе.

Группы обеспечены соответствующей посудой, удобными столами. Блюда подаются детям не слишком горячими, но и не холодными. Воспитатели приучают детей к чистоте и опрятности при приеме пищи.



В ДОО организован питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более 3-х часов.

