

Общая информация об условиях питания в МДОАУ №153

Питание детей в детском саду организовано в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 27.10.2020 г.

Принципы питания:

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

Организация рационального сбалансированного 5-разового питания детей 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.

Перед раздачей пищи в группы бракеражная комиссия снимает пробу.

Ежедневно проверяется качество поставляемых продуктов, осуществляется контроль за сроками реализации и правильностью их хранения.

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.

МДОАУ №153 прикреплен в группу общеразвивающей направленности ребенок-инвалид. Он может посещать группу общеразвивающей направленности по желанию мамы в любое время с 7⁰⁰ до 19⁰⁰ часов и который не имеет ограничений в питании, соответственно разработанное 10-дневное меню соответствует его потребностям.

В ДОО:

- организован питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более 3-х часов,
- проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд.