

Организация питания в МБДОУ, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ

При организации питания в детском саду сотрудники руководствуются действующими СанПиН 2.4.1.3049-13. Весь цикл приготовления блюд осуществляется на пищеблоке, который состоит из ряда цехов и склада для хранения продуктов. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

В МБДОУ соблюдаются принципы рационального, сбалансированного питания детей дошкольного возраста. Питание осуществляется в соответствии с 10-ти дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, на основании которого составляется рабочее ежедневное меню.

Объем пищи и выход блюд соответствуют возрасту детей. В рационе присутствуют свежие фрукты, соки, кисломолочные продукты. Основанием для приготовления блюд являются оформленные технологические карты (на основании действующих сборников технологических нормативов). Дети в детском саду обеспечены 4-х разовым сбалансированным питанием в соответствии с режимом дня. Режим питания детей с 12-ти часовым пребыванием включает:

- завтрак;
- обед;
- полдник;
- ужин.

Для контроля за организацией питания детей в учреждении создана бракеражная комиссия, которой осуществляется приемный контроль. Результаты производственного контроля регистрируются в бракеражном журнале. Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их качество и безопасность; хранятся с соблюдением требований СанПиН. Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам. Все блюда готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.

Производственный процесс по приготовлению блюд выполняют квалифицированные повара.