Сведения об условиях питания обучающихся

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

Основными принципами питания в детском саду являются:

-обеспечение достаточного поступления всех питательных веществ;

-соблюдение режима питания;

-выполнение правил технологии приготовления блюд.

В детском саду организовано четырёх разовое питание в соответствии с примерным цикличным меню и технологией приготовления пищи. Питание детей организуется в соответствии с 10- дневным меню для детей от 1 до 3 лет и 3-7 лет, разработанным с учетом физиологических потребностей детей в калорийности и пищевых веществах и согласованного с территориальным органом Роспотребнадзора по городу Геленджику и в соответствии с нормами СанПиНа от 01.03.2021г. В организации питания ребенка дошкольного возраста большое значение имеет соблюдение определенного режима, что обеспечивает лучшее сохранение аппетита.

Пищевые продукты поступают в Учреждение на склад продуктов питания и имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяет и фиксирует в специальном журнале кладовщик - ответственное лицо за проведение бракеража сырых продуктов. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов. Контроль над качеством питания, закладкой продуктов, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов осуществляет определенная локальным актом бракеражная комиссия, администрация и работник с обязанностями медицинской сестры.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

В рацион питания включены все необходимые питательные вещества и элементы, которые важны для роста и развития детей.

Завтрак - может состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка.

Второй завтрак - (он носит рекомендательный характер) включающий напиток или фруктовый сок и (или) свежий фрукт.

Обед - включает закуску (салат или порционные овощи), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель).

Полдник - включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд.

Из меню детского питания исключены жареные, копченые, острые, жирные блюда.

Размеры порций, ежедневное количество необходимых питательных веществ для ребят разных возрастов – все эти цифры зафиксированы в правительственных законодательных актах и санитарных правилах, разработанных на федеральном уровне.

Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в Учреждении и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивается ежедневное меню в каждой групповой ячейке и на информационном стенде при входе на пищеблок первого этажа МБДОУ д/с № 15 «Ласточка».

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 детском саду организован питьевой режим, используется кипяченная питьевая вода.

Условия питания обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Контингент воспитанников МБДОУ детский сад № 15 «Ласточка» не нуждается в организации специальных условий питания, не требует специального оборудования и мебели для организации питания и приема пищи.

Содержание, устройства и оборудование **пищеблока детского сада** соответствует санитарным правилам и нормам к организации детского общественного питания.

Пищеблок оснащён всем необходимым технологическим холодильным оборудованием, производственным инвентарём, кухонной посудой в достаточном количестве.

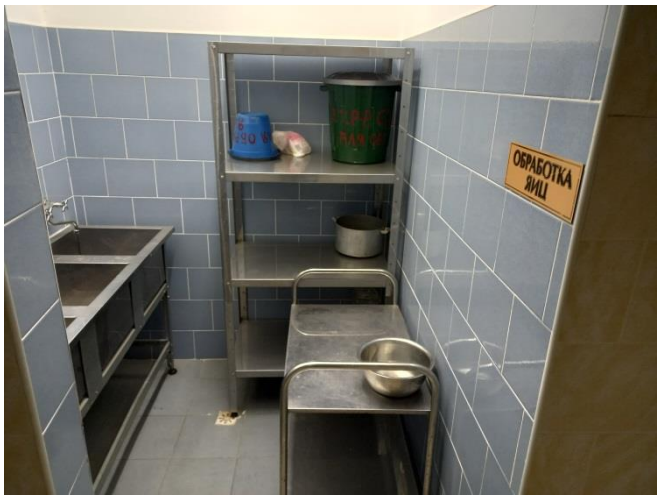
Горячий цех

Холодный цех

Овощной цех
вторичной обработки овощей

Овощной цех
первичной обработки овощей

Мясо-рыбный цех



Цех обработки яиц

Моечная кухонной посуды

Складское помещение