

Условия питания детей

В детском саду организовано 4-х разовое питание: завтрак, 2-й завтрак, обед, ужин. На оборудованном пищеблоке в соответствии с **Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций (СанПиН 2.4.1.3049-13) и штатному расписанию** работают квалифицированные повара. Меню ежедневно составляется по согласованному 10-ти дневному примерному меню. Ежедневно проходит витаминизация 3-го блюда. Блюда в течение дня распределены следующим образом: завтрак: каша;  творожное блюдо; салат овощной; кофейный напиток, какао, молоко. Завтрак-2: сок; свежие фрукты. Обед: салат; первое блюдо; блюдо из мяса; гарнир; третье блюдо - компот из сухофруктов, хлеб пшеничный или ржаной.  Усиленный полдник: овощное, творожное блюдо, блюдо из рыбы; каша; чай, молоко; салат овощной. Родителей информируем об ассортименте питания воспитанников, вывешивая ежедневное меню. Питание в детском саду удовлетворяет физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах и энергии. Обеспечение выполнения санитарно-гигиенических требований, организация питания. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи.    В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

Мероприятия, проводимые в детском саду:

- Медицинские осмотры персонала кухни;

- Поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сертификатами;

- На мясную продукцию имеется ветеринарная справка;

- Имеется журнал скоропортящихся продуктов, в которых указывается срок годности продуктов;

- Имеется  холодильные установки с разной температурой хранения с регистрацией температуры в журнале;

- Производится обработка продуктов питания: мяса, яиц, фруктов и овощей, банок;

- Для приготовления пищи используются только разрешенные продукты (исключены: майонез, газ, напиток, жевательные резинки, чипсы и т.д.);

- Бракеражной комиссией ежедневно ведется контроль закладки продуктов питания, бракераж готовой продукции;

- Используются безопасные моющие средства и дезинфицирующие средства.