Условия питания воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Детский сад обеспечивает сбалансированное 5-ти разовое питание (включая второй завтрак) детей на основании утвержденного заведующим примерного цикличного 10 - дневного меню в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20, приготовленное поварами на пищеблоке детского сада. При разработке меню учитываются возрастные группы: 2-3 года и 3-7 лет. Набор блюд при этом единый, различен объем порций для младших и старших детей.

Примерным меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (мяса птицы) (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю. Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность, хранятся в кладовой пищеблока детского сада с соблюдением требований СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20.

Производство готовых блюд соответствуют технологическим картам, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

Фактический рацион питания детей соответствует утвержденному заведующим детским садом примерному меню:

* завтрак состоит из горячего блюда (молочные каши и супы), бутерброда и горячего напитка;
* второй завтрак включает напиток или сок и (или) свежие фрукты;
* 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;
* ужин включает рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки.

Питание детей организуется в помещении групповой. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка предусматривает групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).

Для реализации питьевого режима используется бутилированная вода «Люкс-вода».

Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в детском саду и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню (входит в обязанности воспитателя) в приемной каждой групповой комнаты.

Контроль за качеством питания, его разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, условиями хранения, соблюдением срока реализации продуктов возлагается на медицинский и административный персонал детского сада.

Ежемесячно проводится анализ питания по выполнению норм, подсчитывается калорийность. Работает бракеражная комиссия для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции на группы.

Ответственность за качество приготовления пищи, выполнение санитарно-гигиенических требований в организации работы пищеблока возлагается на старшую медсестру, поваров детского сада.