Условия питания обучающихся (воспитанников) в МДОАУ «Детский сад № 25»

Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудованы технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения, сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Технологическое и холодильное оборудование исправно и способно поддерживать температурный режим. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, устойчивые к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование промаркированы в зависимости от назначения и используются в соответствии с маркировкой. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды обеспечивает поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд соответствует количеству непосредственно принимающих пищу лиц. Для приготовления пищи используется электрооборудование: электрическая плита и духовка. В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка по утвержденному графику.

Группы обеспечены соответствующей посудой без дефектов и повреждений, позволяющей проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Групповые комнаты оборудованы столовой

мебелью (столами, стульями). Блюда подаются детям не слишком горячими, но и не холодными. Воспитатели приучают детей к чистоте и опрятности при приеме пищи.

В детском саду заключены договора, которые обеспечивают гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания их в учреждении.

Основными принципами питания в детском саду являются:

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

Технологами МКУ «МЦО МО» г. Новотроицка составлено примерное 10-дневное весенне-летнее и осенне-зимнее меню, разработанное с учетом физиологических потребностей детей в калорийности и пищевых веществах. Также имеются разработанные технологические карты, позволяющие выдерживать все требования к приготовлению разнообразных детских блюд. Питание организовано 4-разовое. Проводится витаминизация 3-го блюда.

Натуральные нормы питания колеблются в пределах от 90 до 100%. 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. В организации питания ребенка раннего и дошкольного возраста большое значение имеет соблюдение определенного режима, что обеспечивает лучшее сохранение аппетита.

Выдача готовой пищи с пищеблока и прием пищи в группе осуществляется согласно режиму дня. Перед раздачей пищи в группы бракеражная комиссия снимает пробу.