

Информация об условиях питания воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организация питания воспитанников МАДОУ детский сад 3 возложена на МАДОУ детский сад 3.

Поставка продуктов осуществляется надежными и проверенными поставщиками. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.



Для хранения продуктов в ДОУ имеются помещение для хранения сырых овощей, сыпучих смесей, холодильная камера и пр. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Ежедневно осуществляется контроль за соблюдением сроков хранения скоропортящихся продуктов.



Все помещения пищеблока дошкольного учреждения имеют достаточную полезную площадь и соответствующий набор технологического оборудования. Помещение пищеблока оборудованы вытяжной вентиляцией.

Пищеблок дошкольного учреждения имеет весь необходимый набор помещений: горячий цех, раздаточная, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, моечная кухонной посуды, кладовая сухих продуктов, кладовая для

овощей, помещение с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов. Для хранения скоропортящихся продуктов пищеблок имеет холодильные установки или холодильники, которые оснащены термометрами. Ежедневно осуществляется контроль температурного режима в холодильниках пищеблока.

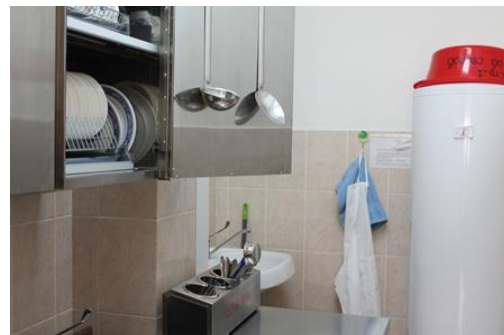
Правильная работа пищеблока предусматривает строгое соблюдение санитарно-противоэпидемических требований и чёткую организацию рабочего процесса. Работники пищеблока своевременно получают необходимые по меню продукты, вовремя их подготавливают, правильно рассчитывают время закладки продуктов в котёл. Своевременно по графику идет приготовление и раздача пищи для сохранения ее витаминной ценности. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка. Готовая пища раздаётся в группы за 10-15 мин до начала кормления детей в объёмах, соответствующих численности детей в группе. Для этого в каждой группе имеется специальная вымеренная посуда, а на пищеблоке - соответствующие мерки и весы для правильного определения объёма и массы отпускаемых блюд.

Ежедневно проводится контроль за готовой продукцией, снятие суточных проб. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Питание организовано в соответствии с примерным меню, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

В МАДОУ детский сад 3 организовано 3-разовое питание воспитанников в группах общеразвивающей направленности с 10,5-часовым пребыванием детей (завтрак, 2-й завтрак(сок), обед, уплотненный полдник).

В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) проводится С-витаминизация. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.



Питание детей осуществляется в группах. Для этого имеются столы, необходимая посуда, предметы сервировки. Для мытья столовой посуды каждая групповая ячейка оборудована буфетной. В ДОУ организован правильный питьевой режим.