

Условия питания обучающихся

В МДОБУ «Детский сад «Улыбка» с. Нестеровка» организовано сбалансированное питание в соответствии с действующим Постановлением от 28.09.2020 № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.10.2020 № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", примерным 10-дневным меню, утвержденным заведующим МДОБУ.

Питание в детском саду организовано в групповой комнате.

Весь цикл приготовления блюд осуществляется на пищеблоке, состоящем из горячего цеха и кладовой для хранения продуктов. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, оснащен оборудованием в соответствии с нормативными требованиями.

Организация питания обучающихся возложена на организацию, осуществляющую образовательную деятельность.

Питание в МДОБУ «Детский сад «Улыбка» с. Нестеровка» осуществляется

- из средств Муниципального задания – источник финансирования муниципальный бюджет;

- из средств родительской платы за присмотр и уход за детьми в МДОБУ «Детский сад «Улыбка» с. Нестеровка», осуществляющем образовательную деятельность по образовательной Программе дошкольного образования.

Пищевые продукты поступают в детский сад на склад продуктов питания и имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в детском саду родители информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в группе.

В МДОБУ организовано:

- четырехразовое питание - 9 часовое пребывание группы: завтрак, второй завтрак, обед, полдник.

Питание детей осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным и утвержденным заведующим.

Качество продуктов проверяет и фиксирует в специальном журнале завхоз детского сада - ответственное лицо за проведение бракеража сырых продуктов. 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. На основе утвержденного Минздравом РФ циклического меню, составляется примерное 10-дневное меню, утвержденное руководителем, рассчитанное не менее чем на 2 недели, 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.

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 приготовления 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.

В правильной организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной и эмоциональной и окружающей обстановке в группе. 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 кипяченая питьевая вода.

Оборудование пищеблока

Оборудование пищеблока МДОБУ "Детский сад "Улыбка" с. Нестеровка отвечает требованиям Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.10.2020 № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения",

Пищеблок оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Все технологическое и холодильное оборудование исправно.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов - цельнометаллические;
- для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски;
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
- для кипячения молока выделена отдельная посуда;
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению.

В помещении пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол. Один раз в месяц проводится генеральная уборка.