

Условия организации питания обучающихся

В МДОАУ № 183 созданы условия для организации питания обучающихся, которое осуществляется в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин). Кратность приема пищи определяется временем пребывания детей и режимом работы детского сада - при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона. Организации питания осуществляется по договору безвозмездного пользования функциональными помещениями (пищеблок, склад продуктов питания). Пищевые продукты поступают в детский сад на склад продуктов питания и имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Ответственное лицо проверяет качество продуктов, проводит бракераж сырых продуктов, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе техническими регламентами, с истекшим сроком хранения и признаками порчи. В детском саду имеются технологические карты приготовления блюд.

В рацион питания включены все необходимые питательные вещества и элементы, которые важны для роста и развития детей.

В целях соблюдения сбалансированности, питательности и полезности детского рациона питания в организации соблюдаются следующие требования установленные действующим санитарным законодательством: перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, среднесуточные наборы пищевой продукции, масса порций для детей в зависимости от возраста, суммарные объемы блюд по приемам пищи, потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах, распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи, режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации, замена пищевой продукции в граммах с учетом их пищевой ценности.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке организации отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Закладка продуктов, кулинарная обработка, выход блюд, вкусовые качества пищи, санитарное состояние пищеблока, правильность хранения и соблюдение сроков реализации продуктов осуществляет определенная локальным актом бракеражная комиссия.

Питьевой режим организован посредством использования бутилированной питьевой воды. Родители обучающихся (воспитанников) информируются о питании ребенка в детском саду: меню размещается на стендах в группе, на сайте детского сада. В детском саду осуществляется контроль за организацией питания.