

Информация об условиях питания воспитанников МБДОУ «Детский сад № 7»

Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников, в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении согласно СанПиН.

Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональным обязанностями.

Воспитанники получают 5-разовое питание (в группах с 12-ти часовым пребыванием) и 6-разовое питание (в группе с круглосуточным пребыванием), обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

Питание в учреждении осуществляется в соответствии с примерным десятидневным циклическим меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания, утвержденным заведующим Учреждения, согласованным с Роспотребнадзором.

Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры.

На основании утвержденного примерного десятидневного меню ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей, которое утверждается заведующим учреждения. На каждое блюдо имеется технологическая карта установленного образца, утвержденная заведующим.

При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

В целях профилактики гиповитаминозов в учреждении проводится искусственная С- витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе не менее трех человек. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой продукции».

Выдают готовую пищу детям только с разрешения медработника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале готовой продукции. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуда с пробами маркируется. Сохраняется в течение не менее 48 часов при температуре +2...- +6 С.