

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



Рациональное питание является одним из основных факторов внешней среды. Оно оказывает самое непосредственное влияние на жизнедеятельность, рост, состояние здоровья ребенка. Правильное, сбалансированное питание, отвечающее физиологическим потребностям растущего организма, повышает устойчивость к различным неблагоприятным воздействиям.

Весь цикл приготовления блюд осуществляется на **пищеблоке**, состоящем из двух цехов и кладовых для хранения продуктов. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход и полностью оснащено кухонным оборудованием, отвечающим требованиям СанПиН: электроплита – 2, холодильники – 5, электромясорубка – 1, овощерезательная машина -1, разделочные столы –6, полным комплектом посуды для приготовления пищи.

Закупка продуктов питания производится по договорам с поставщиками. Все продукты имеют сертификат соответствия. Производственный процесс по приготовлению блюд выполняют квалифицированные повара. Бракеражная комиссия осуществляет ежедневный контроль качества пищи. В детском саду питание детей организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем детского учреждения, на основании СанПин 2.4.1 3049 от 15.05.2013 г., рассчитанным на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей с 3-7 лет. На основании 10 дневного меню, составляется меню-требования, установленного образца, с указанием выхода блюд. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

Питание в детском саду организовано в групповых помещениях. Выдача пищи проходит согласно графику. Питание рациональное, 5-ти разовое. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, проводим их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам. При отсутствии свежих фруктов идет замена в меню на соки. В ДОО круглогодично проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Для профилактики йододефицита в питании используется йодированный хлеб. Ежедневный питьевой режим обеспечивается бутилированной водой. Для родителей (законных представителей) ежедневно в каждой группе детского сада вывешивается меню, утвержденное заведующим ДОО.

