

Условия питания

В соответствии с ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" ст. 37 Организация питания воспитанников возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность. Одним из важных факторов здоровья воспитанников является организация рационального питания и отражение ее в образовательной деятельности ДООУ.

Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный вход (выход), оснащено необходимым техническим оборудованием.

Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДООУ осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение. При приготовлении блюд не применяется жарка. В Учреждении организовано 3-х разовое питание воспитанников, которое осуществляется по 10-дневному рациону питания детей от 2 до 7 лет. Меню утверждается Заведующим ДООУ.

В рацион питания Учреждения включены все основные группы продуктов – мясные, молочные, овощные блюда, свежие фрукты и овощи. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Организация питания постоянно находится под контролем администрации. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи и формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками.