СВЕДЕНИЯ ОБ УСЛОВИЯХ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Питание обучающихся (воспитанников) организовано в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020г. № 32.

В МДОБУ Д/С «Теремок» установлено четырехразовое питание для детей: завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник. Проводится витаминизация 3-го блюда.

Питание детей осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню. На основании утвержденного десятидневного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. На каждое блюдо заведена технологическая карта.

Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков. Приготовление пищи производится на пищеблоке дошкольного учреждения поварами Д/С «Теремок».

Пищеблок детского сада представляет собой набор производственных и складских помещений, оснащенных необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь имеет маркировку, что позволяет исключить возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

В ежедневный рацион питания обучающихся (воспитанников) МДОБУ Д/С «Теремок» включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, соки, фрукты, овощи, мясо, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло. Остальные продукты (рыба, творог, сыр, яйцо и др.) 2-3 раза в неделю. При отсутствии каких – либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания производится их замена на равноценные по составу продукты.

Выдача готовой продукции с пищеблока и прием пищи в группах, осуществляется согласно утвержденного в МДОБУ Д/С «Теремок» режима дня.

Перед раздачей пищи в группы, бракеражная комиссия снимает пробу. Ежедневно бракеражная комиссия осуществляет контроль над качеством питания, закладкой продуктов, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов.