

Информация о специальных условиях питания

Организация питания воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в МДОАУ № 114 осуществляется в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В МДОАУ № 114 организовано пятиразовое питание для воспитанников на основе разработанного 10-и дневного меню. Режим питания в детском саду включает: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин.

Меню разработано в соответствии с требованиями СанПиН. Соблюдены нормативы калорийности, жиров, белков и углеводов. Постоянно проводится витаминизация третьего блюда. При поставке продуктов строго отслеживается наличие сертификатов качества. Натуральные нормы питания колеблются в пределах от 90 до 100 %. Контроль над качеством питания, закладкой продуктов, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов осуществляет определенная локальным актом бракеражная комиссия, администрация и персонал ДОУ. В дошкольном учреждении имеется вся необходимая документация по организации и контролю за детским питанием.

Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в детском саду и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой группе и на информационном стенде в фойе первого этажа детского сада.

Организацию питания в МДОАУ № 114 осуществляет АО «Комбинат школьного питания «Огонек».

На пищеблоке вывешен график выдачи готовой продукции для каждой группы, примерная масса порций питания детей. Технология приготовления блюд строго соблюдается. Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Пищеблок на 100% укомплектован кадрами. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход. Оборудование пищеблока отвечает требованиям СанПиН.

Пищеблок оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

В состав пищеблока входят следующие помещения:

- склады (кладовые)
- овощной цех (первичной обработки овощей)
- овощной цех (вторичной обработки овощей)
- холодный цех
- горячий цех.

Все технологическое и холодильное оборудование исправно. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе

технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

В правильной организации питания детей большое значение имеет создание определенных условий для принятия пищи в группах, в том числе и в группах, которые посещают дети - инвалиды. В детском саду группы обеспечены соответствующей посудой, столовыми приборами, удобными столами и стульями в соответствии с возрастом и ростом детей.

В организации питания ребенка дошкольного возраста большое значение имеет соблюдение определенного режима, что обеспечивает лучшее сохранение аппетита.

Дошкольное учреждение посещает 2 ребенка - инвалида. Дети - инвалиды не имеют ограничений в питании, поэтому разработанное примерное меню соответствует и их потребностям.