

Условия питания обучающихся

Согласно санитарно-гигиеническим требованиям соблюдения режима питания в детском саду организовано питание детей: (завтрак, II-завтрак, обед, полдник, ужин)

При составлении меню-требования медсестра руководствуется разработанным и утвержденным 10-дневным меню, технологическими картами с рецептурами и порядком приготовления блюд с учетом времени года.

В меню представлены разнообразные блюда, исключены их повторы.

В ежедневный рацион включены овощи разнообразные салаты и фрукты.



В ДОУ организовано пятиразовое питание в соответствии с технологическими картами. Питание осуществляется по графику приема пищи, утвержденному приказом заведующего, в групповых помещениях.

Продукты питания доставляются в МБДОУ «Детский сад «Гебелек» общеразвивающего вида на основании контрактов, имеют документы, подтверждающие их качество и безопасность.

Для приготовления пищи имеется пищеблок, оснащенный технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

Для хранения продуктов питания имеется кладовая.

Приготовление пищи, готовятся в соответствии с технологическими картами сотрудниками пищеблока.

Медицинский работник ежедневно составляет меню и следит за правильной обработкой и закладкой в котёл продуктов, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, осуществляет контроль за качеством и правильностью хранения продуктов, соблюдением сроков их реализации, следит за санитарным состоянием пищеблока. Контроль за качеством приготовления осуществляется бракеражной комиссией, состав комиссии утверждает руководитель учреждения на учебный год.

Условия, обеспечивающие здоровое питание детей в ДОУ

Соблюдение гигиенических принципов формирования рациона питания

Учет индивидуальных особенностей детей

Правильный выбор пищевых продуктов, используемых в питании детей

Соблюдение режима питания

Обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности питания



Shared

Задачи дошкольного учреждения в области сохранения и укрепления здоровья детей:

