Условия питания обучающихся в учреждении

Для обеспечения качественного питания пищеблок ДОУ оборудован необходимым кухонным оборудованием, отвечающим требованиям СаНПин: 4 холодильника, 2 морозильника, 1 электромясорубки, 6 разделочных столов, 3 электроплиты. 1 духовой шкаф. Для хранения продуктов есть 2 помещения: одно – для хранения овощей, другое – для хранения гастрономических продуктов. В дошкольных группах организовано трёх питание в соответствии с Ассортиментом блюд Примерного 10 – дневного меню.

В рационе детей ежедневно на завтрак - молочные каши, омлеты, бутерброды, чай, кофе, какао; на второй завтрак - соки, витаминизированные напитки или свежие фрукты; на обед - свежие овощи или салаты, первые блюда, гарниры и вторые горячие мясные блюда, напитки; на полдник - кисломолочная продукция с выпечкой; рыбные или творожные блюда. За основу составления примерного 10-дневного меню положены среднесуточные нормы питания на одного ребенка в день.

Приготовление блюд для детей ДОУ осуществляется на основании технологических карт, где указана рецептура блюд, технология приготовления, температура подачи блюда, требования к качеству готового блюда, пищевая и энергетическая ценность, содержание минеральных веществ и витаминов. Закупка продуктов питания производится по договорам с поставщиками. Все продукты имеют сертификат соответствия. Качество продуктов проверяется медицинским работником, завхозом и шеф-поваром. Бракеражная комиссия осуществляет ежедневный контроль качества пищи. Дети обеспечены соответствующей посудой, для приёма пищи. Выдача пищи проходит согласно графику, с учётом тёплого и холодного времени года. Для родителей (законных представителей) ежедневно в фойе детского сада вывешивается меню, утверждённое заведующей ДОУ.