

Условия питания воспитанников

В ДОУ питание организовано в соответствии с правилами и нормами СанПина СП 2.4.3648-20 по цикличному 10-ти дневному меню, разработанному на основании «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для питания в дошкольных организациях меню». Во время пребывания в детском саду дети получают 4-х разовое питание:

- завтрак: чередуются молочные каши, омлет, творожный пудинг;
- 2 завтрак: фрукты или натуральный сок или молоко и печенье;
- обед: первое блюдо, второе блюдо, овощи, напиток;
- уплотненный полдник.

По энергетической ценности, уровню потребления белков и углеводов рационы соответствуют физиологическим потребностям возрастных групп. В рационе широко используются блюда с повышенной пищевой и биологической ценностью, что позволяет скорректировать пищевую ценность рациона по содержанию микронутриентов и сформировать у детей привычку употреблять такие продукты. Такие продукты, как хлеб, крупы, молоко, сливочное масло и растительное масло, сахар, овощи включаются в меню ежедневно, остальные продукты (творог, сыр, яйцо) 2-3 раза в неделю. В течение декады ребенок получает количество продуктов в полном объеме по установленным нормам. На основании примерного 10-ти дневного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для разного возраста. При отсутствии каких-либо продуктов проводится их замена на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания. Зимой и весной при отсутствии свежих овощей и фруктов в меню включаются соки. В целях профилактики гиповитаминоза проводится искусственная витаминизация холодных напитков(компот)аскорбиновой кислотой. 1 раз в 10 дней проводится подсчет выполнения среднесуточной нормы продуктов на 1 ребенка и при необходимости проводится коррекция питания в следующей декаде. Подсчет основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости проводится 1 раз в месяц с подсчетом калорийности, количества

белков, жиров, углеводов. Выдача готовой продукции с пищеблока производится только после снятия пробы медицинским работником с отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале. Ежедневно отбирается суточная проба готовой продукции в полном объеме и сохраняется в специальном холодильнике в течение 48 часов. Суточная проба отбирается с целью микробиологического исследования при неблагоприятной эпидемиологической ситуации. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

Данные объемно-планировочные решения помещений пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой и готовой продукции. Воспитанники имеют возможность получать горячую, свежеприготовленную пищу. В ассортименте продуктов еженедельно присутствуют свежие овощи, фрукты и соки.

