

Условия питания обучающихся МДОУ Д/С № 23 «АЛЕНУШКА»

Организация питания в МДОУ Д/С № 23 «АЛЕНУШКА» осуществляется в соответствии с заключенным договором на оказание услуг по организации горячего питания в 2022 году № 21-21 от 30.11.2021 с МУП КШП. Организацию питания детей в получении, хранении и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке осуществляют сотрудники Комбината школьного питания. Питание детей в 1, 2, 3 и 4 отделениях осуществляется в группах, в 5 отделении – в столовой. Создание условий для приема пищи детьми в группах и столовой осуществляют работники Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (воспитатели, младшие воспитатели). Воспитанники Учреждения получают четырёхразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20%; второй завтрак – 10%; обед – (35-40%); организован «уплотнённый» полдник – (30-35%) с включением блюд ужина. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным циклическим двухнедельным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 2 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет, утвержденным Директором МУП Комбината школьного питания. При составлении меню и расчете калорийности соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое составляет 1:1:4 соответственно. Приготовление первых, вторых блюд, салатов, кондитерских изделий

осуществляется на основе технологических карт оформленных в картотеке блюд в соответствии с десятидневным меню. Ежедневно в меню включаются: молоко, сметана, мясо, картофель, овощи, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, яйцо, сахар, соль. Остальные продукты: творог, рыба – 2 раза в неделю и сыр – 3 раза в неделю. В меню на второй завтрак включены: фрукты, кисломолочные напитки, сок. При отсутствии, каких либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, производится замена на равноценные по составу продукты. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню - требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим Учреждения. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильным оборудованием с контрольными термометрами. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания. Всё технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита. В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка по утвержденному графику.