

Одним из важных факторов здоровья ребенка является организация рационального питания. МДОУ "Детский сад №27" осуществляет питание детей в соответствии с действующими СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Питание – одно из ключевых факторов определяющих качество жизни ребёнка, его рост и развитие. Рациональное питание является необходимым условием для гармоничного роста детей, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды. Для обеспечения преемственности питания в ДОО родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

Качество и количество пищи, которую получают дети, отвечает физиологическим потребностям их растущего организма. В ДОО разработано посезонное меню, утвержденное заведующим ДОО. В меню подсчитан объем и калорийность пищи. ДОО обеспечивает предоставление детям сбалансированного питания в соответствии с их возрастом и временного пребывания по нормам утвержденным СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Дети, посещающие группы 12-часового пребывания, получают 4-разовое питание необходимое для нормального роста и развития ребенка: завтрак, 2-ой завтрак, обед, уплотненный полдник. В соответствии с действующими СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» ежедневно в рацион питания детей включаются: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) 2-3 раза в неделю.

Пищевая ценность продуктов для детского питания - совокупность свойств пищевых продуктов, наличие которых удовлетворяет растущий организм.

В ДОО питание организовано в групповых комнатах. Каждая группа оснащена необходимой посудой, столовыми приборами, а также столами и стульями для детей. Раздача готовых блюд осуществляется из пищеблока, согласно графику выдачи готовой пищи.

Выдача пищи на группы осуществляется: по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракеража готовой кулинарной продукции» продукции. Пищевые продукты хранятся в

соответствии: с условиями их хранения и сроками их реализации, установленными предприятием – изготовителем в соответствии с нормативно – технической документацией. Складское помещение для хранения продуктов оборудовано прибором для измерения температуры воздуха, достаточным холодильным оборудованием с контрольными термометрами.

Устройство, оборудование и содержание пищеблока образовательной организации соответствует: санитарным правилам к организации общественного питания. Всё технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях.

Весь цикл приготовления блюд происходит в пищеблоке ДОО.

Пищеблок на 100% укомплектован кадрами, оснащен необходимым оборудованием. Помещение пищеблока размещается на первом этаже здания детского сада, имеет отдельный вход.

Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков на основе заключенного муниципального контракта. Все продукты сопровождаются сертификатами соответствия качества. Готовая пища выдается только после снятия пробы, с занесением соответствующей записи в бракеражный журнал.

Для написания меню и изготовления технологических карт блюд в ДОО применяется: «Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях» под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельяна.

Организация питания постоянно находится под контролем заведующего и Совета по питанию.