



Специальные условия питания

Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды.

Услугу по организации питания воспитанников в детском саду оказывает ООО «КОМБИНАТ ПИТАНИЯ №1» на основании заключенного договора № 121/2024 от 07.12.2023 г. Приготовление пищи производится на пищеблоке ДОО. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим оборудованием, инвентарем, посудой. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические;
- для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски из деревьев твердых пород без щелей и зазоров, гладко выструганные;
- доски и ножи промаркированы;
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи безопасна для здоровья детей;
- супы, компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали.

В детском саду организовано сбалансированное 5-разовое питание на основе примерного 10-дневного меню, разработанного с учетом физиологических потребностей детей в калорийности и пищевых веществ. Имеется картотека блюд с технологическими картами. В меню представлены разнообразные блюда, соответствующие детскому питанию, исключены повторы.

Пищевые продукты поступают на склад продуктов питания детского сада, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

Основными принципами организации рационального питания детей в детском саду является:

- соблюдение определенного режима питания;

- обеспечение поступления всех основных пищевых веществ в количествах, отвечающим физиологическим потребностям детского организма;
- выполнение установленных правил технологии приготовления блюд, обеспечивающих максимальное сохранение пищевой ценности продуктов;
- создание условий для эстетического и культурно-гигиенического развития детей.

Контроль над качеством питания, закладкой продуктов, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов осуществляет бракеражная комиссия.



Питание в детском саду организуется в групповых комнатах. Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Выдача пищи с кухни производится только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с отметкой в журнале о вкусовых качествах готовых блюд.

Большое значение для хорошего усвоения пищи имеют условия, в которых организуется питание. Во время приема пищи в каждой возрастной группе создается спокойная обстановка, ничто не отвлекает внимание детей во время еды. Сервировка стола, внешний вид блюд, их вкусовые качества вызывают положительные эмоции у детей.



Во время организации питания детей идет работа по формированию у них культурно-гигиенических навыков, культуры еды, формированию правильной осанки.