

## **Условия питания воспитанников в МБДОУ**

### **г. Иркутска детском саду № 119**

Основная доля питания дошкольников происходит в ДОУ и обеспечивает правильно организованное, полноценное, сбалансированное питание.

Питание детей осуществляется в группах.

Детские столы и стулья для принятия пищи подобраны и промаркованы в соответствии антрометрических данных детей.

В каждой группе оборудована буфетная, где имеется вся столовая посуда по количеству детей, посуда для получения пищи, а также все необходимое оборудование для обработки, мытья и хранения посуды. Вся посуда и столовые приборы промаркованы.

Питание пятиразовое, осуществляется в соответствии с графиком приема пищи, по режиму каждой возрастной группы и ежедневного меню. При составлении меню учитывается норма, калорийность, соотношение белков, жиров, углеводов, микроэлементов.

Контроль за калорийностью, нормами питания осуществляется феш-повар Чернявкой Оксаной Викторовной. Ею составляется недельное меню. Реализация меню удовлетворяет суточную потребность детей с двух до восьми лет.

Родителей ежедневно информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню во всех группах, где указываются граммы и калорийность блюда.

В целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, проводится витаминизация третьего блюда (холодные напитки - компот).

Пищеблок оборудован всем необходимым современным технологическим оборудованием.

Пищевые продукты, поступающие в дошкольное учреждение, имеют все сопроводительные документы в соответствии требований санитарным правилам. Оценку качества поставляемых продуктов осуществляют кладовщик, шеф-повар и медицинская сестра ООД поликлиники.

В дошкольном учреждении имеются технологические карты для приготовления блюд. Разработан и утвержден график получения пищи на холодный и теплый период года. Ведется «Журнал контроля выхода готовых блюд».

В ДОУ организован питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды. 1 раз в месяц берется проба питьевой воды на бактериологическое обследование.

Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы медицинским работником и членом бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых

качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд. Ежедневно оставляется суточная проба готовой продукции. Пробу отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой, и сохраняют в течение 48 часов в специальном холодильнике.

Пищевые продукты, поступающие в ДОУ, имеют санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным требованиям

Ассортимент блюд и кулинарных изделий, на основе которого сформировано примерное меню, включает в себя только те блюда и кулинарные изделия, которые по своим рецептам и технологии приготовления соответствуют научно обоснованным гигиеническим требованиям к питанию детей дошкольного возраста.