

Условия питания воспитанников в МБДОУ г. Иркутска детском саду №142

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

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. Реализация меню удовлетворяет суточную потребность детей от 1 до 7 (8) лет. Меню составляет шеф-повар Хроленко Т.Э. на основе Циклического меню, составленным МУП «Комбинат питания г. Иркутска» и имеющего Экспертное заключение ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области».

Контроль за калорийностью, нормами питания осуществляется шеф-поваром.

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 с требованиями санитарным нормам и правилам. Оценку качества поставляемых продуктов осуществляют шеф-повар и медицинская сестра.

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

Родителей ежедневно информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню в коридоре ДОО на стенде пищеблока, во всех группах, где указываются граммы и калорийность блюда.

Питание воспитанников осуществляется в групповых помещениях. Детские столы и стулья для приема пищи подобраны и промаркированы в соответствии с антрометрическими данными детей.

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

В ДОО организован питьевой режим, который зафиксирован в Графике обеспечения питьевого режима. Вода кипятится и остужается на пищеблоке, подлежит замене каждые 3 часа.