

Условия питания воспитанников в МБДОУ г. Иркутска детском саду № 153

Основным принципом питания дошкольников в МБДОУ №153 является максимальное разнообразие пищевых рационов. Это достигается включением в повседневные рационы основных групп продуктов - мяса, рыбы, молока и молочных продуктов, яиц, пищевых жиров, овощей и фруктов, сахара и кондитерских изделий, хлеба, круп и др. что способствует обеспечению детей всеми необходимыми им пищевыми веществами.

В МБДОУ № 153 соблюдаются принципы рационального, сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста. Питание осуществляется в соответствии с перспективным 10-дневным планом-меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованным и утвержденным Роспотребнадзором, на основании которого составляется рабочее ежедневное меню.

Объем пищи, выход блюд, калорийность, соотношение белков, жиров, углеводов, микроэлементов соответствуют возрасту детей. В рационе присутствуют свежие фрукты, овощи, соки, кисломолочные продукты. В целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, проводится витаминизация третьего блюда (холодные напитки - компот). Основанием для приготовления блюд являются оформленные технологические карты (на основании действующих сборников технологических нормативов).

Дети в детском саду обеспечены 5-разовым сбалансированным питанием в соответствии с режимом дня. Режим питания детей с 12-ти часовым пребыванием включает: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин.

Питание в детском саду организовано в групповых комнатах.

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.

Детские столы и стулья для принятия пищи подобраны и промаркованы в соответствии с антрометрическими данными детей.

Производственный процесс по приготовлению блюд выполняют квалифицированные повара. Весь цикл приготовления блюд осуществляется на пищеблоке, состоящем из двух цехов и кладовой для хранения продуктов. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход и полностью оснащено оборудованием в соответствии с нормативными требованиями.

Контроль за качеством приготовления пищи на пищеблоке осуществляется шеф-поваром.

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

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детский сад осуществляется на основании договора с МУП «Комбинат питания г. Иркутска» при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, марковочные ярлыки (или их копии) хранятся до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется шеф-поваром. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также

продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.

Готовая пища выдается 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.

В дошкольном учреждении разработан и утвержден график получения пищи на холодный и теплый период года.

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

Организация питания постоянно находится под контролем администрации.

Деятельность по организации питания, поставку продуктов, обслуживание технологического оборудования пищеблоков, проведение ремонта и замены технологического оборудования пищеблоков, обеспечение пищеблоков необходимыми кадрами осуществляет МУП «Комбинат питания г. Иркутск».