

Условия питания и охраны здоровья воспитанников

Организация питания постоянно находится под контролем администрации.

В пищеблоке происходит весь цикл приготовления пищи для МБДОУ.

Помещение пищеблока размещается на цокольном этаже, имеет отдельный выход.

Пищеблок оснащен:

- Холодильник -2 ед.
- Плита электрическая с духовым шкафом – 3 ед.
- Электропривод – 1 ед.
- Весы электронные – 2 ед.
- Универсальная машина – 1 ед.
- Стол разделочный – 2 ед.
- Стол раздаточный – 1 ед.

Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом.

Доставка скоропортящихся продуктов осуществляется с удостоверениями качества с указанием даты выработки, сорта или категории, срока реализации, ряда лабораторных данных (например, для молока и молочных продуктов - жирность, содержание белка).

Имеется десятидневное перспективное меню. При составлении меню используется разработанная картотека блюд, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам. Готовая пища выдается только после снятия пробы медработником и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд.

В обязанности медицинского персонала входит осуществление контроля за качеством доставляемых продуктов питания, на соответствие требованиям государственных стандартов, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации, а также за соблюдением натуральных норм продуктов при составлении меню-раскладок, качеством приготовления пищи, соответствием ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах. Медсестра детского сада также контролирует санитарное состояние пищеблока, соблюдение личной гигиены его работниками, доведение пищи до детей, постановку питания детей в группах.

Питание детей соответствует действующим нормативам и осуществляется в групповых комнатах.

В детском саду организовано 4-х разовое питание.

В меню каждый день включена суточная норма молока, сливочного и растительного масла, сахара, хлеба, мяса. В течение дня детям предлагаются молочные и овощные блюда, а также продукты, богатые белком (рыба, мясо). Для приготовления вторых блюд кроме мяса используются также субпродукты. Ежедневно в меню включены овощи, как в свежем, так и вареном и тушеном виде. Дети регулярно получают на II завтрак кисломолочные продукты, свежие фрукты, овощи.

В целях профилактики гиповитаминозов проводят искусственную витаминизацию третьего блюда.

В питании детей используется обогащенные йодом продукты (йодированная соль).

Расчет норм питания в детском саду производится исходя из потребности дошкольников в основных веществах. Анализ набора продуктов и выполнения натуральных норм проводится в МБДОУ д/с № 61 «Золотая рыбка» ежедневно.

Выход блюд соответствует рекомендуемым объемам порций для детей.

Питьевой режим в детском саду проводится в соответствии с требованиями СанПин, питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в саду. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка.

Создание отдельного меню для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья не осуществляется.

Заведующий
МБДОУ д/с №61 «Золотая рыбка» г. Брянска



В.В. Бабичева