

Сведения об условиях питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для организации питания воспитанников имеется пищеблок, соответствующий требованиям, с исправным технологическим, холодильным и моечным оборудованием, также кладовая сухих продуктов и овощей с холодильным оборудованием.

Приготовление пищи осуществляется квалифицированными специалистами в соответствии с 10-дневным меню, разработанным ведущим специалистом по охране здоровья и утвержденным заведующим МБДОУ. На основании утвержденного меню ежедневно составляется меню-требование (утверждается заведующим). Приготовление блюд осуществляется строго по утвержденным технологическим картам.

В каждой группе, для обеспечения преемственности МБДОУ и семьи, ежедневно вывешивается меню с наименованиями и объемом порции блюд.

В МБДОУ организовано 4-х разовое питание:

- завтрак;
- 2-ой завтрак (сок, фрукты);
- обед;
- уплотненный полдник.

Документация по организации питания ведётся в соответствии с установленными требованиями:

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал проведения витаминизации блюд;
- журнал здоровья работников пищеблока и ответственных за питание сотрудников.

Еженедельно организуется административный оперативный (текущий, промежуточный) контроль (ответственный — заведующий) за работой пищеблока МБДОУ, в том числе и соблюдение санитарнопротивоэпидемиологического режима на производстве. Также организуется систематический контроль за санитарно-эпидемиологическим состоянием групп, проводится анализ организации питания и контроль за приемом пищи во всех возрастных группах (ответственный — ведущий специалист по охране здоровья).

Непосредственное питание воспитанников осуществляется в групповых помещениях, в специально отведенной зоне для приёма пищи детей.