

Условия организации питания воспитанников МДОУ «Оршанский детский сад «Колобок», в том числе детей-инвалидов и детей с ОВЗ

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 2 в детском саду организовано 4-х разовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник.

Питание детей осуществляется в соответствии с утвержденным «Меню приготавливаемых блюд МДОУ «Оршанский детский сад «Колобок».

Ежедневное меню составляется медицинской сестрой (калькулятором), заведующим хозяйством при участии повара и заведующего детским садом с учетом калорийности и соблюдения соотношений необходимых питательных веществ для растущего детского организма. Еженедельно медицинская сестра контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка и при необходимости проводится коррекция питания на следующую неделю.

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся с соблюдением требований СанПиН и товарного соседства.

Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

Все блюда — собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами. Ведется строгий контроль за соблюдением правил кулинарной обработки продуктов, проведением мероприятий по профилактике пищевых отравлений.

При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.

Выдача готовой пищи разрешается и осуществляется только после проведения контроля бракеражной комиссии. Результаты контроля

регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда).

Организация приема пищи детьми проходит в групповых комнатах. Дети обеспечены соответствующей посудой, удобными столами и стульями. Блюда подаются с соблюдением температурного режима, строго по графику выдачи пищи. Процесс кормления проходит спокойно, в уютной, доброжелательной обстановке. Это способствует выработке у детей положительного отношения к процессу приема пищи.

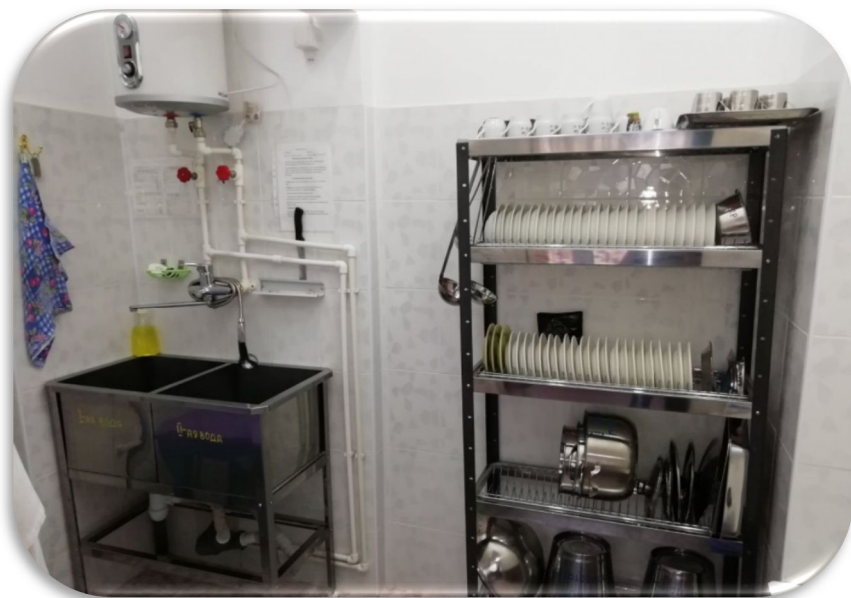
В каждой группе на стенде для родителей ежедневно вывешивается меню на день.

Детский сад заключает контракты на поставку продуктов питания. Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков.

Фотоприложение



Оборудование пищеблока



Оборудование буфетных в групповых ячейках



Организация приема пищи
в групповых комнатах



Стол и стулья для приема пищи
в групповых комнатах