

Условия питания обучающихся

Для нормального роста и развития ребёнка необходимо правильно организованное питание. В МАДОУ №31 обеспечено гарантированное сбалансированное 5 разовое питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания по нормативам (завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин), утверждённым СанПиН. Ежедневное меню составляется на основании примерного десятидневного меню.

Ежедневное меню составляется медицинской сестрой в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденного заведующим ДОУ. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно составляется меню-требование на следующий день и утверждается заведующим.

В рацион детей включены: свежие фрукты, овощи, соки, молочные, овощные, рыбные, мясные блюда, выпечка.

Питание организовано в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Объем пищи, и выход блюд строго соответствует возрасту ребёнка.

В своей работе мы руководствуемся следующими принципами:

- составление полноценного рациона питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом работы дошкольного учреждения;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и развития детей.
- правильное сочетание питания в детском саду с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарно-просветительской работы с родителями;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль пищеблока, правильной организацией питания детей в группах.

Качество питания соответствует требованиям санитарного законодательства. Организацию питания и работу пищеблока контролируют органы Роспотребнадзора, специалисты отдела дошкольного образования, специальная комиссия дошкольного учреждения.

Контроль качества питания, витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода готовых блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляют заведующий, медицинская сестра, а также бракеражная комиссия. Готовая пища выдаётся детям только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. Дети питаются в групповых помещениях. Воспитатели уделяют должное внимание воспитанию у детей культуры питания.

Пищеблок

Функциональное использование	Оснащение
• Холодильник – 3 • Морозильная камера – 3 • Ларь – 1 • Тумба хлебная – 1 • Овощерезка – 1 • Мясорубка – 1 • Котлы – 2 • Электрическая сковорода – 1 • Шкаф жарочный – 3 • Протирачная машина – 1 • Тестомес – 1	• Миксер – 1 • Электрическая сковорода – 1 • Пароконвектомат – 2 • Электрический титан – 2 • Весы – 3 • Электрическая плита – 2 • Картофелечистка - 1 • Разделочные столы для сырой продукции – 3 • Разделочные столы для готовой продукции – 2 • Мойка для мытья посуды – 2 • Раковина для мытья рук - 4

