

Общая информация об организации питания в МБДОУ «Благодарновский детский сад»

Организация рационального питания воспитанников в дошкольном учреждении – важный фактор, обеспечивающий гармоничный рост, полноценное развитие детского организма, устойчивость к неблагоприятным воздействиям окружающей среды.

Задачи организации питания:

- обеспечение воспитанников рациональным, сбалансированным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в основных пищевых веществах и энергии, с соблюдением всех требований действующего законодательства в области организации питания детей;
- приобщение к основам здорового и полноценного питания.

Основными принципами организации питания воспитанников являются:

- обеспечение суточной потребности в витаминах и пищевых веществах;
- соблюдение режима питания;
- выполнение всех требований действующего законодательства в области организации питания детей.

Питание воспитанников организовано в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

Детский сад самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока ДОУ на основании 10-дневного меню, разработанного с учетом возрастных физиологических норм суточной потребности в основных пищевых веществах,

Всем воспитанникам предоставляется 4-х разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед и полдник). Пищевая ценность блюд: завтрак составляет 20% суточной калорийности, 2-ой завтрак -5%, обед 35%, полдник 15%.

Проводится витаминизация третьих блюд.

Блюда готовятся в соответствии с разработанными технологическими картами, позволяющими выдерживать все требования к приготовлению блюд.

Время приема пищи воспитанниками определяется по режиму дня дошкольного учреждения.

Приготовление пищи осуществляется штатными работниками пищеблока ДОУ, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в ДОУ выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащены механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

Для организации питания и контроля организации питания разработаны все необходимые локальные акты в ДО.