

Условия питания обучающихся, в том числе для детей инвалидов.

Правильное рациональное питание – важный и постоянно действующий процесс роста, развития организма, условие сохранения здоровья в любом возрасте.

В соответствии с СанПин 2.3/2.4. 3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в муниципальном дошкольном образовательном автономном учреждении «Детский сад № 72» (МДОАУ № 72) для воспитанников (обучающихся) организовано пятиразовое питание. Питание сбалансировано и построено на основе примерного 10 - дневного меню, с учётом потребностей детского организма в белках, жирах, углеводах и калориях.

Услуги по организации общественного питания воспитанников в МДОАУ № 72 осуществляет ООО «Комбинат школьного питания «Подросток».

В детском рационе круглый год – овощи, фрукты и соки. Разработаны и внедрены технологические карты. Контроль соблюдения санитарных норм на пищеблоке и в группах, качества питания, разнообразия и витаминизация блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов питания осуществляет ООО «КШП «Подросток» и бракеражная комиссия МДОАУ №72, назначенная приказом заведующего детским садом. Ежедневно проверяется качество поставляемых продуктов, осуществляется контроль за сроками реализации и правильностью их хранения.

В правильной организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной и эмоциональной и окружающей обстановке в группе. Группы обеспечены соответствующей посудой, удобными столами. Блюда подаются детям не слишком горячими, но и не холодными. Воспитатели приучают детей к чистоте и опрятности при приеме пищи.

В детском саду организован питьевой режим, используется кипяченая питьевая вода.

Для информирования родителей об ассортименте питания ребенка, в детском саду ежедневно размещается меню на информационном стенде в приемной каждой группы детского сада. Пищеблок МДОАУ № 72 состоит из складского помещения, заготовочного и горячего цеха.