

Информация об условиях питания обучающихся

Для обеспечения качественного питания пищеблок ДООУ оснащен необходимым кухонным оборудованием, отвечающим требованиям СанПин: 3 холодильника, 2 морозильные камеры, 1 электромясорубка, 6 разделочных столов, 2 электроплиты. Для хранения продуктов есть два помещения: одно – для хранения овощей, другое – для хранения гастрономических продуктов.

В дошкольных группах организовано четырехразовое питание в соответствии с Ассортиментом блюд Примерного 10-ти дневного меню.

В рационе детей ежедневно на завтрак готовят молочные каши, омлеты, бутерброды, чай, кофе, какао. На второй завтрак – соки, витаминизированные напитки или свежие фрукты, на обед – свежие овощи или салаты, первые блюда, гарниры и вторые горячие мясные блюда, напитки. На полдник – кисломолочная продукция с выпечкой, а на ужин – рыбные или творожные блюда. За основу составления примерного 10-ти дневного меню положены среднесуточные нормы питания на одного ребенка в день. Приготовление блюд для детей ДООУ осуществляется на основании технологических карт, где указана рецептура блюд, технология приготовления, температура подачи блюда, требования к качеству готового блюда, пищевая и энергетическая ценность, содержание минеральных веществ и витаминов.

Закупка продуктов питания производится по договорам с поставщиками. Все продукты имеют сертификат соответствия. Качество продуктов проверяется медицинским работником, завхозом и шеф-поваром. Бракеражная комиссия осуществляет ежедневный контроль качества пищи.

Дети обеспечены соответствующей посудой для приема пищи. Выдача пищи проходит согласно графику, с учетом теплого и холодного времени года.

Для родителей (законных представителей) ежедневно в фойе детского сада вывешивается меню, утвержденное заведующим ДООУ.