

Условия питания в детском саду

ДООУ заключает муниципальные контракты, по результатам открытого совместного аукциона по размещению заказа на закупку продуктов питания для нужд дошкольного учреждения.

<http://www.bus.gov.ru/public/agency/quickSearch/searchNew.html>

При организации питания детей в ДООУ мы руководствуемся среднесуточным набором продуктов рекомендуемых СанПин 2.4.1.2660-10 с изменениями СанПин 2.4.1.273

При составлении меню и расчетов калорийности строго соблюдается условие оптимального соотношения пищевых веществ (белков, жиров и углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

- в повседневный рацион питания детей включены основные группы продуктов: мясо, рыба, молоко, яйцо, фрукты, овощи, хлеб, крупы и др.;
- из рациона питания исключены продукты способные оказывать раздражающее действие на слизистую органов пищеварения, а также продукты, которые могли бы привести к ухудшению здоровья детей с хроническими заболеваниями (щедящее питание);
- учитываются индивидуальные особенности детей (непереносимость отдельных продуктов и блюд);
- соблюдается санитарно-эпидемиологическая безопасность питания, включающая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблоков, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

В ДООУ организовано 4-х разовое питание, на основе 10-дневного перспективного меню по сезонам года. В ежедневный рацион питания включены: овощи, фрукты и соки. В МКДООУ д/с № 29 "Гномик круглогодично проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводятся в третье блюдо (кисель, компот и др.).

Родители ежедневно информируются об ассортименте питания детей (через меню, находящегося в группах)

В детском саду разработана картотека блюд, технологические карты.

Технологическое оборудование пищеблоков (в двух зданиях):

- электрические плиты;
- электромясорубки;
- пароконвектомат;
- картофелечистка;
- миксер;
- жарочный шкаф;
- овощерезательная машина;

Немеханическое оборудование:

- производственные столы;
- стеллажи;
- электронные, бытовые и напольные весы;
- раковины для мытья посуды и мытья рук;

Холодильное оборудование:

- холодильники бытовые;
- холодильные камеры.