

Информация об условиях питания и охраны здоровья обучающихся

МБДОУ Д/С 39

МБДОУ Д/С 39 обеспечивает сбалансированное, высококачественное питание воспитанников в соответствии с действующим законодательством.

Правильное, сбалансированное питание оказывает непосредственное влияние на жизнедеятельность, рост и здоровье ребенка.

Поставка продуктов питания в МБДОУ Д/С 39 осуществляется на основании заключенных договоров с поставщиками. Все продукты имеют санитарноэпидемиологическое заключение. Не допускаются к приему в МБДОУ Д/С 39 пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи. Качество сырой и готовой продукции постоянно контролируется созданной в МБДОУ Д/С 39 бракеражной комиссией.

В МБДОУ Д/С 39 организовано четырехразовое питание с дополнительным 2-м завтраком. На второй завтрак дети получают соки, фрукты. В детском саду имеется картотека технологических карт, утвержденная заведующим ДОУ. Продукты, включенные в рацион питания детей, позволяют удовлетворить физиологические потребности дошкольников в энергии, обеспечивают организм всеми необходимыми веществами (белками, жирами, углеводами, витаминами, минеральными солями), что является необходимым условием гармоничного роста и развития детей дошкольного возраста.

Осуществляется систематический контроль качества продукции, имеются сертификаты на поставляемую продукцию, ведется журнал прохождения медосмотров экспедиторами и температурного режима в транспорте.

Питание детей осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню (зимне – весенний период, летне – осенний период).

При составлении меню используется сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений.

Производственный контроль качества питания, разнообразия рациона, витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного

состояния пищеблока, соблюдения сроков реализации продуктов осуществляется согласно приказу заведующего: заведующим, кладовщиком.

Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование.

Содержание пищеблока соответствует требованиям СанПиН.

В МБДОУ организация питания воспитанников осуществляется в групповой ячейке. Ежедневно для родителей вывешивается меню, утвержденное заведующим.

Педагоги уделяют должное внимание вопросам формирования культуры еды. Процесс знакомства с правилами этикета за столом, в общественных местах осуществляется в сюжетно-ролевых играх, в совместной деятельности педагога и детей.

Большинство детей владеют необходимыми навыками приема пищи, пользования столовыми приборами, правилами поведения за столом.

Сервировка стола, опрятный вид персонала, ласковое обращение к детям способствует возбуждению аппетита. Воспитатели умеют правильно преподнести новое и нелюбимое блюдо детям, обращая внимание на его аромат, внешний вид, вкус. Особое внимание уделяется осанке детей во время приема пищи. Ведется учет медицинских показателей. Мебель (столы и стулья) соответствует ростовым показателям воспитанников в соответствии с требованиями СанПиН.

Выполняются основные требования, предъявляемые к помещению раздаточных в группах.