

МБДОУ Д/С6 обеспечивает сбалансированное, высококачественное питание воспитанников в соответствии с действующим законодательством.

Организовано четырехразовое питание с дополнительным 2-м завтраком. На второй завтрак дети получают соки, фрукты. В детском саду имеется картотека технологических карт, утвержденная заведующим МБДОУ Д/С6 .

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.

Медицинская сестра ведет всю необходимую документацию по организации питания, составляет меню-требование на детей ясельного и садовского возраста. Имеются и заполнены в соответствии с требованиями журналы и документация согласно номенклатуре дел.

Осуществляется систематический контроль качества продукции, имеются сертификаты на поставляемую продукцию.

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 МБДОУ Д/С6 : заведующим, медсестрой, старшим воспитателем.

Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование.

Содержание пищеблока соответствует требованиям СанПиН.

В МБДОУ Д/С6 организация питания воспитанников осуществляется в специально отведенных местах групповых помещений.

Ежедневно в каждой группе для родителей вывешивается меню, утвержденное заведующим МБДОУ Д/С6 .

Педагоги всех возрастных групп 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