Информация
об условиях питания и охраны здоровья дошкольников
НМДОБУ «Медвежонок» с Чеускино

Питание детей в ДОУ осуществляется в соответствии с действующими Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13, утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 15.05.2013г.

В учреждении организовано сбалансированное питание в соответствии с примерным 10-дневным меню. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона.

Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания. Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Завтрак состоит из бутерброда, горячего блюда и горячего напитка. Дети получают фрукты на второй завтрак. Обед включает закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п., с добавлением свежей зелени. В качестве закуски используются порционированные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи. В полдник включают в меню напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема. Ужин состоит из овощного (творожного) блюда или каши; основного второго блюда (мясо, рыба или птица), напитка (чай, сок, кисель).

Фактический рацион питания в ДОУ соответствует утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности, и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов. Ежедневно в приемной группы вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Овощи урожая прошлого года (капуста, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта используют для приготовления блюд только после термической обработки. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника. Поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных в соответствии с действующими Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575814

Владелец Микушина Марина Константиновна

Действителен С 20.04.2021 по 20.04.2022