

Специальных условий питания для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья – нет.

Перечень локальных актов организации питания в ДООУ:

§ Положение об организации питания сотрудников в ДООУ;

§ План работы по организации питания детей дошкольного возраста.

В ДООУ организовано 5-ти разовое питание:

Приёмы пищи	Время приёма пищи	Распределение калорийности суточного рациона
Завтрак	8.30 – 8.55	20 %
Второй завтрак	10.00	5 %
Обед	12.00 – 13.00	40 %
Полдник	15.15 – 15.30	15 %
Ужин	17.00 – 17.30	20 %

При составлении рациона ребенка учитывается возраст, уровень физического развития, физиологическая потребность в основных пищевых веществах и энергии, состояние здоровья. Рацион питания разнообразный, включает в повседневный рацион все основные группы продуктов. Есть картотека блюд, технологические карты приготовления пищи, Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

Контроль за качеством питания, разнообразием и витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов питания осуществляется администрацией ДООУ, старшей медсестрой и комиссией по контролю за организацией и качеством питания в ДООУ. В меню представлены разнообразные блюда (10 –дневное цикличное меню), исключены их повторы.

Таким образом, детям обеспечено полноценное сбалансированное питание. При составлении меню-требования старшая медсестра

руководствуется разработанным и утвержденным 10- дневным меню (осень - зима, весна - лето), технологическими картами с рецептурами и порядком приготовления блюд с учетом времени года. Один раз в десять дней медсестра контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде.

Подсчет основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости проводится один раз в месяц, подсчитывается калорийность (количество белков, жиров, углеводов.) Анализ натуральных норм питания, денежных норм, детской посещаемости показал: 99% выполнение денежных норм; калорийность соответствует норме.

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся в соответствии с соблюдением требований СанПиН и товарного соседства. Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой. Все блюда готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.

Выполнение натуральных норм питания детского сада 100%.