

Об условиях питания

Условия питания воспитанников, **в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:**

С целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания воспитанников, **в том числе обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**, и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в ГКДОУ «Д/С №1 «Радуга» установлен порядок организации питания детей, который разработан в соответствии с действующими натуральными нормами питания, нормативными актами РФ по организации питания детей дошкольного возраста, требованиями законодательства в сфере санитарного благополучия населения.

В детском саду разработаны 4 примерных сезонных меню (осеннее, зимнее, весеннее, летнее), программа по контролю за организацией питания, карточки контроля за организацией питания, положение о бракеражной комиссии, должностные инструкции работников пищеблока. Натуральные нормы потребления основных продуктов выполняются в среднем на 100-102 %.

4-х разовое питание осуществляется в соответствии с примерным двухнедельным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденного заведующим детского сада. При этом учитываются:

- - среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- - объем блюд для этих групп;
- - нормы физиологических потребностей;
- - нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- - выход готовых блюд;
- - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- - данные о химическом составе блюд;
- - сведения о стоимости и наличии продуктов.

Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд. Контроль за качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов осуществляется администрацией Учреждения совместно с учреждением санитарно-эпидемиологического надзора.

В учреждении работают два повара, имеющих соответствующую квалификацию и образование. Пищеблок разделен на горячий цех - 27,3 кв. м, назначение - приготовление пищи и цех сырой продукции - 7,4 кв.м назначение - первичная обработка овощей, разделка мяса, рыбы и мытье кухонной посуды. Общее состояние пищеблока – хорошее. Имеется 2 подсобных кладовых помещения.

Пищеблок оснащен необходимым технологическим оборудованием: состояние – хорошее.

