

Организация питания в АНО «Детский сад №232»

Детский сад обеспечивает рациональное сбалансированное питание обучающихся в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для детей с 2 до 7 лет, утвержденным директором АНО «Детский сад №232».

Воспитанники АНО «Детский сад №232» получают пятиразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в АНО 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20-25 %; второй завтрак – 5 %; обед – 30-35%; полдник – 10%; ужин – 25% (в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.13049-13 таблицей 4). В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак (5%), включающий сок или свежие фрукты.

Ежедневно в меню включены: молоко, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты или соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) – 2-3 раза в неделю. В целях профилактики гиповитаминозов в АНО проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд.

Поставки продуктов в АНО «Детский сад №232» осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство).

Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

Пищу для обучающихся приготавливают в специальных помещениях пищеблока: цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки

овощей, мясо-рыбный цех, цех для обработки яиц, холодный цех, горячий цех.

Выдача готовой пищи с пищеблока разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссии АНО. Прием пищи воспитанниками происходит в столовых. Столовая и чайная посуда выделена для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу воспитанников в группе. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче и в приёмных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона. Специальных условий для питания обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья не предусмотрено.