

Сведения об условиях питания обучающихся (воспитанников)

Одним из факторов, обеспечивающих гармоничный рост, полноценное физическое и нервное развитие детского организма, устойчивость к действию инфекций и других неблагоприятных воздействий окружающей среды является организация рационального питания в ДОУ.

Основными принципами питания в детском саду являются:

- обеспечение достаточного поступления всех питательных веществ;
- соблюдение режима питания;
- выполнение правил технологии приготовления блюд.

Оборудование пищеблока МДОАУ № 122 отвечает требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13.

Пищеблок детского сада представляет собой набор производственных и складских помещений, оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Перечень технологического оборудования пищеблока :

Корпус 1	Корпус 2
<ul style="list-style-type: none">- электроплита,- электросковорода,- духовой шкаф,- электрическая мясорубки,- тестомес,- холодильники бытовые,- морозильная камера,- протирочные машины,- инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.	<ul style="list-style-type: none">- электроплита,- пароконвектомат,- электросковорода,- электрическая мясорубки,- холодильники бытовые,- морозильная камера,- протирочные машины,- инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Весь кухонный инвентарь имеет маркировку, что позволяет исключить возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Большое значение в детском саду уделяется организации детского питания, которое осуществляется ООО КШП «Подросток». Оно сбалансировано и построено на основе 10-дневного меню, с учетом потребностей детского организма согласованное с территориальным органом Роспотребнадзора по городу Оренбургу. Ежедневно дети получают необходимое количество белков, жиров и углеводов. В рационе круглый год присутствуют свежие фрукты, овощи, соки, витаминизированные напитки.

Дети-инвалиды, посещающие детский сад, не имеют ограничений в питании, соответственно разработанное примерное 10 – дневное меню соответствует потребностям данного обучающегося (воспитанника).

Контроль над качеством питания, закладкой продуктов, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов осуществляет определенная локальным актом бракеражная комиссия, администрация ДОО.

Корпус 1



Корпус 2



