

Условия питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц ограниченными возможностями здоровья

Пищеблок соответствует требованиям СанПиН, имеет индивидуальный вход. В состав пищеблока входят: горячий цех, мясо - рыбный цех, овощной цех, моечная кухонной посуды, кладовая с холодильным оборудованием и для хранения продуктов. В горячем цехе оборудован грузовой подъемник для транспортировки пищи на второй этаж здания.

В штатном расписании учреждения для организации питания предусмотрены следующие должности: шеф-повар – 1, повар – 7, подсобный рабочий по кухне – 4. Штатные единицы полностью укомплектованы.

В ДОУ организовано 4-разовое питание на основе примерного десятидневного меню, прошедшего экспертизу в ФГУЗ «ЦГиЭ в НАО» (санитарно-эпидемиологическая экспертиза № 02-19/317 от 18.05.18 – от года до трёх лет; санитарно-эпидемиологическая экспертиза № 02-19/318 от 18.05.18 – от трех до семи лет)

В меню представлены разнообразные блюда, исключены их повторы. В рацион детей включены свежие фрукты и овощи, воспитанники ДОУ обеспечены сбалансированным питанием.

В детском саду имеются технологические карты приготовления блюд, где указаны раскладка, калорийность блюда, содержание в нем белков, углеводов, жиров.

Бракераж готовой продукции проводится регулярно с оценкой вкусовых качеств, осуществляется медицинский контроль условий хранения продуктов и сроков их реализации, санитарно-эпидемиологический контроль работы пищеблока и организации обработки посуды.