

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

В МБДОУ имеется оборудованное в соответствии с требованиями пищеблок, технологическое оборудование находится в рабочем состоянии.

Приготовление пищи осуществляется квалифицированными специалистами: шеф-поваром и поварами, в соответствии с десятидневным меню, утвержденным приказом заведующего. Ведущий специалист по безопасности и охране здоровья осуществляет контроль за приготовлением пищи и организацией питания в группах в соответствии с требованиями, установленными СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Документация по организации питания ведется в соответствии с установленными требованиями:

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал здоровья работников пищеблока и ответственных за питание сотрудников;
- журнал санитарного состояния пищеблока.

Проведение санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий осуществляется в соответствии с СанПиН.

В МБДОУ разработана и утверждена система контроля за выполнением СанПин , в которую включены: контроль за санитарным состоянием всего помещения детского сада, за соблюдением температурного режима, освещенностью в группах и дополнительных помещениях, за состоянием маркировки столов, стульев, постельного белья, полотенец, контроль за организацией питания, за соблюдением личной гигиены сотрудниками, прохождение профосмотров, контроль за организацией режима дня и т.д.