

Процесс организации питания в МБДОУ детском саду «Капелька» основывается на нормативных и методических документах регламентирующих организацию питания. Основным документом является СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», Положение об организации питания.

В Учреждении организовано четырехразовое питание в теплый период времени и пятиразовое питание в холодный период времени, в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1.5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10.5 часовым режимом функционирования», утвержденным приказом заведующего № 40-о от 22.06.2015. В детском саду имеется картотека технологических карт. В питании детей используется йодированная соль, проводится обязательная витаминизация третьего блюда, по согласованию с родителями (законными представителями) воспитанников. Для информации родителей о питании на текущий день ежедневно вывешивается меню, заверенное заведующим, с указанием норм каждого блюда. Для помощников воспитателей на пищеблоке вывешена информация:

- график выдачи готовой продукции,
- норма порций,
- объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом.

В детском саду изданы приказы: «Об организации питания детей и сотрудников», «О создании бракеражной комиссии», «Об организации питьевого режима», Ответственные лица, за организацию питания систематически следят за закладкой продуктов питания, за порционированием блюд на группах, за санитарным состоянием пищеблока, за качеством продуктов питания, доставляемых на склад. В помещении пищеблока условия труда работников соответствуют требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда. На пищеблоке Учреждения созданы необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (имеется комната персонала, наличие мыла, полотенца т.п.). Работники пищеблока снабжены моющими и дезинфицирующими средствами, спецодеждой, необходимой посудой. На пищеблоке имеются инструкции: по охране труда и технике безопасности при эксплуатации электрооборудования. Сотрудники пищеблока систематически проходят инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте с заполнением журнала регистрации инструктажа. Соблюдаются требования к хранению продуктов. Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование. Кладовщик ежедневно ведет журнал контроля температурного режима холодильников. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Продукты питания поставляются в детский сад согласно поданных заявок, на основе заключенного контракта с ООО «Нижегородская логистическая компания». Завхоз ведет всю необходимую документацию по организации питания. Продукты принимаются на склад с обязательным набором сопроводительных документов: накладная, счет-фактура, сертификат качества и ветеринарная справка. Выдача пищи производится согласно графику, прием пищи организуется в соответствии с расписанием жизнедеятельности детей. Воспитатели осуществляют руководство питанием детей: следят за осанкой, поведением за столом, сообщают названия блюд, обращают внимание на вкусно приготовленную пищу, докармливают детей, осуществляют индивидуальный подход.