В МБДОУ функционирует пищеблок, оборудованный всем необходимым технологическим оборудованием, в том числе фильтром отчистки воды. Все оборудование исправно, находится в рабочем состоянии.

Организация питания

МБДОУ осуществляет питание обучающихся в соответствии с действующими Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ от 27.10.2020 года. В учреждении организовано сбалансированное четырех разовое питание в соответствии с примерным 10-дневным меню. Питание детей соответствует возрастным нормам, а так же сочетается с правильным питанием ребенка в семье. С этой целью педагоги информируют родителей (законных представителей) о продуктах и блюдах, которые ребенок получает в течение дня вМБДОУ, вывешивая ежедневное меню, предлагаются рекомендации по составу домашних ужинов.

Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку, хранению продуктов и процессу приготовления пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правила личной гигиены.

Строго соблюдается питьевой режим. Готовая пища детям выдается только после снятия пробы медицинским работником с соответствующей записью в журнале результатов оценки готовых блюд. Организация питания в МБДОУ находится под постоянным контролем администрации учреждения. Меню ежедневно размещается на стендах учреждения в холлах, так же ежедневно информация о питании воспитанников размещается в групповых информационных уголках для родителей. Создание отдельного меню для инвалидов и лиц с ОВЗ не практикуется.

Контроль за питанием

При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав

потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарными правилами санитарными правилами СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением». Контроль за организацией питания в учреждении осуществляется комиссией, утверждённой приказом заведующего.