

Одним из условий, обеспечивающих здоровье воспитанников, является **организация и качество питания**. С февраля 2017 года организация питания в МАДОУ организована по системе аутсорсинга. Заключены договора на организацию услуги питания с ООО «УП «Металлург».

Устройство, оборудование и содержание пищеблока соответствует санитарным правилам и нормам к организации питания дошкольников. Пищеблок оборудован необходимым торгово - технологическим оборудованием. Техническое состояние оборудования удовлетворительное.

Пищеблок оснащён посудой, инвентарём в соответствии с санитарными нормами и правилами. Соблюдается маркировка посуды, уборочного инвентаря. Созданы условия для мытья посуды.

4-х разовое питание в дошкольном образовательном учреждении организовано в соответствии с основными требованиями к питанию ребёнка-дошкольника, в соответствии с 10-дневным меню, с соблюдением основных принципов организации питания.

Контроль за организацией питания осуществляет заведующий и медицинский персонал. Ежедневное меню составляет медицинская сестра при участии шеф-повара и кладовщика. В ДОУ имеется картотека блюд и технологические карты. В течение дня блюда не повторяются. Ежедневно употребляется мясо, молоко, хлеб, масло, овощи, через 1-3 и более дней сметана, сыр, яйцо и т.д. строго распределяется калорийность в течение дня.

Постоянно, не зависимо от сезона, в рацион детей включены блюда из мяса, рыбы, яиц, творога, молока, сыра, своевременно поставляются фрукты и овощи. При составлении меню учитываются рекомендации по возрастным нормам питания, в которых указаны: объем пищи в граммах, нормы потребления различных продуктов в граммах, суточная потребность детей в основных пищевых ингредиентах и витаминах. Замена продуктов осуществляется по специальным таблицам. Подсчет ингредиентов и калорийности пищи, проводится медицинской сестрой 1 раз в месяц по накопительной ведомости. Выдача готовой пищи проводится только после снятия пробы, и записи в бракеражном журнале готовых блюд с разрешением на их выдачу. Ежедневно оставляется суточная проба готовой продукции, отбор и хранение суточных проб находится под постоянным контролем медицинских работников.

За 2020 год по результатам инспекционного контроля со стороны СЭС замечаний по организации детского питания не было.