

В бюджетном учреждении созданы единые условия питания для всех категорий воспитанников, в том числе и для детей с ОВЗ и детей-инвалидов.

Образовательное учреждение обеспечивает полноценное сбалансированное четырехразовое питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в дошкольных группах по утвержденным в установленном порядке нормам.

Питание детей в дошкольных группах и организация питьевого режима осуществляются в соответствии с требованиями Санитарными правилами.

Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

*В рацион питания ДООУ включены все основные группы продуктов:*

мясо и мясопродукты;

рыбу и рыбопродукты;

молоко и молочные продукты;

яйца;

пищевые жиры;

овощи и фрукты;

крупы, макаронные изделия и бобовые;

хлеб и хлебобулочные изделия;

сахар и кондитерские изделия.

С осеннего периода начинает проводиться С-витаминизация третьих блюд. Для профилактики йододефицита в питании используется йодированная соль.

Весь цикл приготовления блюд осуществляется на пищеблоке, который находится на 2 этаже образовательного учреждения МБОУ «ООШ № 11». Имеется отдельный продуктовый склад для хранения продуктов. Пищеблок полностью оснащен оборудованием в соответствии с нормативными требованиями. Продуктовый склад также оснащен холодильниками, морозильниками и другим необходимым оборудованием.

Питание в образовательной организации осуществляется на контрактной основе в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок, товаров работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд». Порядок организации питания определяется муниципальным контрактом. Образовательное учреждение заключило контракт от 30.06.2022 № 4 на оказание услуги по организации питания для детей дошкольного возраста на срок с 01.09.2022 по 31.12.2022, с ИП Шлыков И.С.

Контроль и ответственность за качество питания, его разнообразие, витаминизацию блюд, закладку продуктов питания, кулинарную обработку, выход блюд, вкусовые качества пищи, за санитарное состояние пищеблока, правильность хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на работников пищеблока и бракеражную комиссию.

Ведется необходимая документация, осуществляется систематический контроль за организацией питания в соответствии с нормативными документами.

Раздача пищи осуществляется согласно графику выдачи готовой продукции с пищеблока в посуду соответствующей маркировки.

Питание в детском саду организовано в групповых комнатах. В правильной организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной эмоциональной и окружающей обстановки в группе. Группы обеспечены соответствующей посудой, удобными столами. Воспитатели приучают детей к чистоте и опрятности при приеме пищи.

Создание отдельного меню для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья не осуществляется.