

Дети, посещающие МАДОУ «ДС № 19 г. Благовещенска», обеспечены 5-ти разовым сбалансированным питанием, необходимым для нормального роста и развития ребенка.

При организации питания воспитанников работники детского сада руководствуются санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#).

В детском саду при составлении ежедневного меню используется примерное двадцатидневное меню.

Завтрак в нашем детском саду состоит из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед включает закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, творожные или крупяные запеканки и блюда. На ужин детям даются рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки.

Примерным двадцатидневным меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются в питание детей 2-3 раза в неделю.

Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда соответствуют следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические;
- для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски из деревьев твердых пород без щелей и зазоров, гладко выструганные.

- Посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, безопасна для здоровья детей;

- Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группе.

Для персонала выделена и промаркирована отдельная посуда.

Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению.

Пищеблок оборудован системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением в зоне горячего цеха.

Моечные (производственные) ванны на пищеблоке, изготовленные из нержавеющей стали, обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

Во всех производственных помещениях установлены раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды.

Столовая и чайная посуда выделена для каждой группы.

Она изготовлена из фарфора (тарелки, блюда, чашки), а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) – из нержавеющей стали.

Посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия не допускается к использованию.

В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т.п.

Один раз в неделю проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

Для сервировки стола и привития культурно-гигиенических навыков имеются: салфетницы, салфетки, блюда, чайные, столовые, десертные ложки.

При организации питания сотрудники руководствуются следующими локальными актами МАДОУ “ДС № 19 г. Благовещенска”: