

Условия питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

В Образовательном учреждении осуществляется сбалансированное 4-х разовое питание в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями детей (в соответствии с утвержденным МЕНЮ, с СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания от 28.01.2021; СанПиН СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» от 28.09.2020; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27 октября 2020 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27 октября 2020). При разработке циклического 10-дневного меню учитываются продолжительность пребывания обучающихся в образовательном учреждении, их возрастная категория. В соответствии с ним составляется и утверждается ежедневное меню, в котором указываются объёмы блюд и названия кулинарных изделий. Организовано сбалансированное питание в соответствии с циклическим десятидневным меню для детей дошкольного возраста. В рацион включены все основные группы продуктов: мясо, рыба, молоко и молочные продукты, яйца, пищевые жиры, овощи и фрукты, сахар, кондитерские изделия, хлеб, крупа и другие. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записью в бракеражном журнале готовых блюд. Организация питания постоянно находится под контролем администрации Образовательной организации. Для организации питания пищеблока Образовательного учреждения оборудованы электроплитами, разделочными столами, холодильниками, моечными ваннами и другим необходимым технологическим оборудованием: картофелечистки, электромясорубки, тестомесы, овощерезки, универсальные кухонные машины (УКМ), морозильные камеры, протирочные машины, электронные весы, весы настольные), параконвектоматами.