

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

В МБДОУ № 32 созданы условия для питания воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В МБДОУ № 32 имеется оборудованный согласно требованиям пищеблок, находящийся на 1 этаже здания, технологическое оборудование находится в рабочем состоянии.

Приготовление пищи осуществляется квалифицированными специалистами (2 повара), в соответствии с десятидневным меню, утверждённым приказом заведующего. Ведущий специалист по охране здоровья осуществляет контроль за приготовлением пищи и организацией питания в группах в соответствии с требованиями, установленными Санитарными Правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». Документация по организации питания ведётся также в соответствии с установленными требованиями:

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов поступающих на пищеблок,
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд,
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании,
- Журнал здоровья работников пищеблока и ответственных за питание сотрудников;
- Журнал санитарного состояния пищеблока.
- Журнал контроля закладки основных продуктов.

Проведение санитарно-эпидемиологических профилактических мероприятий осуществляется в соответствии с Санитарными Правилами СП 2.4.3648-20. В МБДОУ разработана и утверждена система контроля за выполнением Санитарных Правил СП 2.4.3648-20 в которую включены контроль за санитарным состоянием всего помещения детского сада, за соблюдением температурного режима, освещенностью в группах и дополнительных помещениях, за состоянием маркировки стульев, столов, постельного белья, полотенец, контроль за организацией питания, за соблюдением личной гигиены сотрудниками, прохождением профосмотров, контроль за организацией режима дня и и т.д.