

Организация питания

Организация питания воспитанников осуществляется на основании договора с Обществом с ограниченной ответственностью «Хлебосол» в лице Генерального директора Смирнов Вадим Сергеевич (меню прилагается).

Питание воспитанников соответствует принципам здорового и сбалансированного питания. В процессе приготовления используются щадящие способы термической обработки: варка, приготовление на пару, тушение, запекание. Исключаются продукты и блюда, обладающие раздражающими свойствами.

Условия организации питания

Блюда сервируются в буфетно-раздаточной зоне, расположенной на 1-м этаже здания. Площадь обеденного зала составляет 18,65 кв. м, количество посадочных мест — около 15.

Обеспечение соблюдения требований действующих санитарно-эпидемиологических норм и рекомендаций осуществляется организатором питания и контролируется Маркелова Е.Ю. с привлечением ответственных лиц за организацию питания и питьевого режима.

Режим питания

Младшая группа

- Завтрак — 9:00
- Второй завтрак — 10:35
- Обед — 12:10
- Полдник — 15:30
- Ужин — 18:30

Средняя группа

- Завтрак — 9:20
- Второй завтрак — 11:00
- Обед — 12:40
- Полдник — 15:50
- Ужин — 18:30

Старшая группа

- Завтрак — 9:40
- Второй завтрак — 11:35
- Обед — 13:00
- Полдник — 15:40
- Ужин — 18:30

Питьевой режим

Для организации надлежащего питьевого режима в свободном доступе для воспитанников и сотрудников размещены пурифайеры, использующие проточную воду с системой фильтрации. В целях обеспечения безопасности и соблюдения санитарных норм регулярно проводится профилактическая обработка оборудования.

Индивидуальные особенности питания

Для организации безопасного питания осуществляется сбор информации о наличии у воспитанников аллергических реакций на продукты питания. Указанные сведения используются ответственным за организацию питания в Маркелова Е.Ю. и оператором питания для исключения продуктов, содержащих недопустимые аллергены.

Также учитываются индивидуальные потребности воспитанников при наличии медицинских показаний или установленных ограничений.

Меню

20-дневное меню разрабатывается оператором питания, утверждается ответственным за организацию питания в Маркелова Е.Ю. и размещается на официальном сайте.

Блюда ежедневно варьируются для обеспечения разнообразия и сбалансированности рациона. Для приготовления используются исключительно свежие продукты с достаточным содержанием белков, витаминов и микроэлементов. Предусмотрен выбор диетических блюд.

Структура питания:

- **Завтрак:** свежеприготовленные каши двух видов, омлет, оладьи, запеканки, овощи на пару, овощные котлеты, холодный или горячий напиток.
- **Второй завтрак:** фруктовая тарелка (сезонные фрукты).
- **Обед:** салаты, два вида супов, горячее блюдо из птицы, мяса или рыбы, гарнир, фрукты.
- **Полдник:** сладкая и несладкая выпечка или кондитерские изделия, напиток (компот, молоко, кисломолочные продукты).

Обратная связь по вопросам питания

Электронная почта: a.parusa@discoveryschool.ru

Контактный телефон: 8 995 880 93 11