

Условия организации питания обучающихся в МДОАУ

«Детский сад № 56»



Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста физического, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды.

Правильное рациональное питание - важный и постоянно действующий фактор, обеспечивающий процессы роста, развития организма, условие сохранения здоровья в любом возрасте.

Наши воспитанники получают пятиразовое питание с дополнительным вторым завтраком, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами.

- ❖ завтрак- 8.30
- ❖ второй завтрак- 10.00 и 11.00
- ❖ обед-12.00 до 13.00
- ❖ полдник-15.30
- ❖ ужин-18.30

. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент выработываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 г.

При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 12 часов, используется следующий норматив: завтрак - 25%; обед – 35%, полдник (15%), ужин - 25%. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный приём пищи - второй завтрак (~5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

Отклонения от расчётных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать + 10%, микронутриентов +15%. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным циклическим двухнедельным меню.

Ежедневно в меню включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) - 2-3 раза в неделю.

Диетическое меню

При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню включают блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию должны иметься в группах, на пищеблоке и у медицинского работника медицинской организации, обслуживающей Учреждение. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, двухнедельным меню, разработанным ООО "Комбинат Питания № 1".

Организации и индивидуальные предприниматели, оказывающие услуги по организации питания в детском саду

Организация питания обучающихся, в том числе воспитанников с ограниченными возможностями здоровья и детей -инвалидов, обеспечивается ООО "Комбинат Питания № 1». Заключается договор о содействии при организации питания обучающихся в Учреждении и между руководителем и организатором питания в соответствии с действующим законодательством. На КП № 1 возлагается ответственность за организацию и качество питания, за разработку примерного циклического двухнедельного меню (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 8.1.4), за соблюдение размера стоимости питания.

Качество продуктов проверяет и фиксирует в специальном журнале кладовщик – ответственное лицо за проведение бракеража сырых продуктов.

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность, хранятся в кладовой с соблюдением требований СанПиН.

Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов. Контроль над качеством питания, закладкой продуктов, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов осуществляет определенная локальным актом бракеражная комиссия.

В нашем ДООУ питание организовано в групповых комнатах. Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Помещение пищеблока размещается на первом этаже.

Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием в рабочем состоянии. 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 отвечают 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.
- доски и ножи промаркированы;
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи безопасная для здоровья детей;
- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали.

Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Выдача пищи с кухни проводится только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с отметкой в журнале о вкусовых качествах готовых блюд.

Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд. Каждый прием пищи используется как благоприятный момент для воспитания у детей культурно-гигиенических навыков и навыков самообслуживания. Во время еды воспитатель обучает детей правильно сидеть за столом, пользоваться приборами.