

Об условиях питания



Питание – один из факторов, обеспечивающих нормальное течение процессов роста, физического и нервно-психического развития ребёнка. Ухудшение качества питания приводит к снижению уровня защитно – приспособительных механизмов детского организма и возможному увеличению аллергических реакций, способствует росту болезней органов пищеварения. Поэтому именно качеству питания в детском саду уделяется повышенное внимание.

В детском саду питание организовано в групповых комнатах. Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Пищеблок на 100% укомплектован кадрами. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход. Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков.

В детском саду организация питания воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 11.11.2020 г., регистрационный № 60833), действующим до 1 января 2027 года.

В ДОУ организовано 4-хразовое питание, согласно 10-дневному меню: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, разработанного на основе физиологических потребностей и норм питания. Перерыв между приемами пищи соответствует требуемым нормам. Проводится витаминизация третьих блюд. Составляется меню установленного образца с указанием выхода блюд для детей раннего и дошкольного возраста. Ведется бракераж готовой продукции с регулярной оценкой вкусовых качеств.

В детском саду имеется вся необходимая документация по питанию, которая ведется по форме и заполняется своевременно. Возле пищеблока вывешен график выдачи готовой продукции для каждой группы, ежедневно вывешивается меню с перечнем блюд на день и нормой выдачи.

Ежедневно медицинской сестрой отбирается суточная проба готовой продукции в объёме: порционные блюда - в полном объёме, остальные - не менее чем 100 гр., которая хранится 48 часов. Организация питания постоянно находится под контролем администрации.

Для правильного приготовления блюд разработаны технологические карты, в которых указаны раскладка, калорийность блюда, содержание в нем белков, жиров, углеводов.

Бракераж готовой продукции проводится регулярно с оценкой вкусовых качеств. В учреждении осуществляется регулярный медицинский контроль за условиями хранения продуктов и сроками реализации, санитарно-эпидемиологический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды. Медицинская сестра систематически контролирует закладку продуктов, технологию приготовления и качество пищи, выдачу пищи с пищеблока по группам и объем блюд. Правильное сбалансированное питание, отвечающее физиологическим потребностям растущего организма, повышает устойчивость к различным неблагоприятным воздействиям.

Питание детей организовано с учётом:

- выполнения режима питания;
- калорийности питания,
- ежедневного соблюдения норм потребления продуктов;
- витаминизации;
- хранения проб (48 часов);
- соблюдения питьевого режима;
- гигиена приёма пищи;
- индивидуальный подход к детям во время питания;
- правильность расстановки мебели;
- соблюдение ростовых показателей.

Продукты завозятся в Учреждение в соответствии с заключенными договорами. Продукты питания принимаются в учреждении в соответствии с контрактом (спецификацией) при наличии сопроводительных документов, подтверждающих качество продуктов, между потребителями и поставщиком осуществляется электронный документооборот, документы, касающиеся качества продуктов направляются по единой системе ФГИС "Меркурий" и «Честный знак».

Ассортимент формируется с учетом норм питания по основным продуктам на одного ребенка в день. В соответствии с этими нормами, в рацион включены продукты, которые ребенок должен получать ежедневно: молоко, мясо, овощи, крупы, сливочное, растительное масло, сахар, хлеб, соки. Такие продукты как рыба, яйца, сыр, сметана, творог, фрукты, кондитерские изделия периодически включаются в меню не менее 2-3 раз в неделю. Дети получают дополнительное питание – второй завтрак в виде соков или фруктов, а также регулярно получают на полдник кисломолочные продукты. Состав меню меняется в зависимости от сезона. В летний период увеличивается количество свежих овощей.

Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой. Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; они хранятся в кладовой с соблюдением требований СанПин и товарного соседства. За организацией питания детей в детском дошкольном учреждении осуществляется регулярный контроль. Постоянно ведутся накопительные ведомости основных продуктов, полученных детьми за месяц.

Основные принципы организации питания в ДОУ следующие:

- Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка.
- Сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ.
- Максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона.
- Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд.
- Оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи.

Общее санитарно-гигиеническое состояние дошкольного учреждения соответствует требованиям Госсанэпиднадзора: питьевой, световой и воздушный режимы соответствуют нормам.

Пищеблок детского сада оснащен всем необходимым техническим оборудованием. Работники пищеблока аттестованы и своевременно проходят санитарно-гигиеническое обучение.

Оборудование пищеблока
Электроплита (3 шт.), жарочный шкаф, электрическая мясорубка (2 шт.), холодильники бытовые (3 шт.), морозильный ларь, холодильный шкаф (3 шт.), морозильник (2 шт.) машина для переработки овощей (2 шт.), тестомес спиральный, конвекционная печь, шкаф расстоечный, стол кондитерский, стол-тумба купе, зонт вентиляционный (3 шт.), водонагреватель, кухонное оснащение, эмалированная ванна (3 шт.), ванна односекционная нержавеющая, производственные столы (6 шт.), весы товарные, весы фасовочные, подтоварник кухонный (5 шт.), стеллаж нерж. (4 шт.).