

Условия питания и охраны здоровья обучающихся

Для обеспечения качественного питания пищеблок ДООУ оборудован необходимым кухонным оборудованием, отвечающим требованиям СанПин: 3 холодильника, 4 разделочных стола, 1 электроплита, 1 весы. Для хранения продуктов есть 2 помещения: одно – для хранения овощей, другое – для хранения гастрономических продуктов. В дошкольных группах организовано 4-хразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) в соответствии с Ассортиментом блюд Примерного 10 – дневного меню.

В рационе детей ежедневно на завтрак – молочные каши, омлеты, бутерброды, чай, кофе, какао; на второй завтрак – соки, витаминизированные напитки или свежие фрукты; на обед – свежие овощи или салаты, первые блюда, гарниры и вторые горячие мясные и рыбные блюда, напитки; на полдник – кисломолочная продукция, чай с кондитерскими изделиями. За основу составления примерного 10-дневного меню положены среднесуточные нормы питания на одного ребенка в день.

Приготовление блюд для детей ДООУ осуществляется на основании технологических карт, где указана рецептура блюд, технология приготовления, температура подачи блюда, требования к качеству готового блюда, пищевая и энергетическая ценность, содержание минеральных веществ и витаминов. Закупка продуктов питания производится по договорам с поставщиками. Все продукты имеют сертификат соответствия. Качество продуктов проверяется завхозом и экспертом. Бракеражная комиссия осуществляет ежедневный контроль качества пищи. Дети обеспечены соответствующей посудой, для приёма пищи. Выдача пищи проходит согласно графику, с учётом тёплого и холодного времени года. Для родителей (законных представителей) ежедневно в фойе детского сада вывешивается меню, утверждённое заведующей ДООУ.

Требования к организации питания в детском саду:

1. Требования к устройству, оборудованию, содержанию пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготавливается из материалов, имеющих санитарно– эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным нормам, и маркируется для сырых и готовых продуктов.

3. Для приготовления пищи используется электрооборудование и электрические плиты.

4. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы. Она изготовлена из фаянса, фарфора (тарелки, блюдца, чашки), а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) – из нержавеющей стали. Не допускается использование посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с повреждённой эмалью, пластмассовую и приборы из алюминия. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группе. Для персонала имеется отдельная столовая посуда. Посуда хранится в буфете.

5. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собирают в промаркированные металлические вёдра с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня вёдра и бачки очищают с помощью шлангов над канализационными трапами, промывают 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивают.

6. Питание должно обеспечивать растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания следует соблюдать возрастные физиологические нормы суточного потребления в основных пищевых веществах.

7. В нашем учреждении имеется примерное 20–дневное цикличное меню, разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществ и норм питания. Цикличное меню согласовано у учреждения Госсанэпиднадзора.

Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании, как хлеб, крупы, мясо, сливочное и растительное масло, сахар, овощи, включают в меню ежедневно, а остальные продукты (творог, сыр, яйца) – 2 раза в неделю. В течение декады ребёнок получает количество продуктов в полном объёме в расчёте установленных норм.

8. На основании примерного 10-дневного меню составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд разного возраста. При отсутствии каких-либо продуктов разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания.

9. Зимой и весной при отсутствии свежих овощей и фруктов включаются в меню соки, напитки с лимоном, витамин С.

10. Ежедневно или 1 раз в 10 дней ст. калькулятор контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребёнка и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде. Подсчет основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости проводит калькулятор один раз в месяц (подсчитывается калорийность, количество белков, жиров, углеводов)

11. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневно меню за время его пребывания в ДОО.

12. В ДОО организован питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая отвечает требованиям санитарных правил.

13. Пищевые продукты, поступающие в ДОО, имеют санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяет эксперт, назначенный приказом заведующего (бракераж сырых продуктов), делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приёму в ДОО пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

14. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 – +6 градусов и в соответствии с требованиями действующих санитарных правил.

ДОКУМЕНТЫ:

СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"

Приказ МБДОУ МО Плавский район «Детский сад «Радуга» от 01.09.2017 № 32 "Об организации питания в ДОУ"

Положение о бракеражной комиссии МБДОУ МО Плавский район «Детский сад «Радуга»

Ассортимент продуктов питания используемый в МБДОУ МО Плавский район «Детский сад Радуга"

Молоко

Творог

Сметана

Сыр

Говядина бескостная

Птица

Рыба (сайда, пикша)

Яйцо

Овощи (картофель, капуста, свекла, морковь, лук)

Фрукты свежие (яблоки, бананы, груши, виноград)

Фрукты сухие

Соки

Крупы, бобовые

Макароны

Мука пшеничная

Масло сливочное

Масло растительное

Кондитерские изделия (печенье, вафли, сухари, сушки)

Сахар

Хлеб ржаной

Хлеб пшеничный

Чай

Какао

Кофейный напиток

Дрожжи

Соль

Рекомендуемые суточные наборы продуктов в дошкольных образовательных организациях (г, мг, на 1 ребенка/сутки)

Приложение N 10 к СанПиН 2.4.1.3049-13

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	1 - 3 года	3 - 7 лет	1 - 3 года	3 - 7 лет
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%	390	450	390	450
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%	30	40	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15%	9	11	9	11
Сыр твердый	4,3	6,4	4	6
Мясо (бескостное/на кости)	55/68	60,5/75	50	55
Птица (куры 1 кат. потр./цыплята-бройлеры 1 кат.	23/23/22	27/27/26	20	24

потр./индейка 1 кат.				
потр.)				
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленное	34	39	32	37
Колбасные изделия	-	7	-	6,9
Яйцо куриное столовое	0,5 шт.	0,6 шт.	20	24
Картофель: с 01.09 по 31.10	160	187	120	140
Картофель: с 31.10 по 31.12	172	200	120	140
Картофель: с 31.12 по 28.02	185	215	120	140
Картофель: с 29.02 по 01.09	200	234	120	140
Овощи, зелень	256	325	205	260
Фрукты (плоды) свежие	108	114	95	100
Фрукты (плоды) сухие	9	11	9	11
Соки фруктовые (овощные)	100	100	100	100
Напитки витаминизированные (готовый напиток)		50		50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	50	40	50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	60	80	60	80
Крупы (злаки), бобовые	30	43	30	43
Макаронные изделия	8	12	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	25	29
Масло коровье сладкосливочное	18	21	18	21
Масло растительное	9	11	9	11
Кондитерские изделия	7	20	7	20
Чай, включая фиточай	0,5	0,6	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2	1,0	1,2
Сахар	37	47	37	47
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,4	0,5
Мука картофельная	2	3	2	3

(крахмал)				
Соль пищевая поваренная	4	6	4	6