

Условия питания воспитанников в ДОУ

Организация питания в ДОУ возлагается на дошкольное образовательное учреждение. ДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по нормам, установленным законодательством.

Доставка скоропортящихся продуктов в ДОУ осуществляется с удостоверениями качества с указанием даты выработки, сорта или категории, срока реализации, условий хранения, ряда лабораторных данных, (например для молока и молочных продуктов - жирность, содержание белка).

Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке детского сада.

Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход. Пищеблок на 100% укомплектован кадрами.

Пищеблок включает в себя: раздаточную, цех готовой продукции, цех сырой продукции, , кладовую продуктов питания. Овощи хранятся в овощехранилище.

В детском саду организовано 4-х разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, усиленный полдник (ужин)), в том числе для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Получение пищи на группы осуществляется строго по утверждённому графику. Питание детей производится в групповых комнатах. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приёма пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приёма пищи детьми;
- в осуществлении визуального контроля за количественным составом блюд, выдаваемых воспитанникам.

Питание детей соответствует действующим нормативам. Основным принципом правильного питания дошкольников служит максимальное разнообразие пищевых рационов. В меню каждый день включена суточная норма молока, сливочного и растительного масла, сахара, хлеба, мяса. Первые блюда представлены различными борщами, супами, как мясными, так и рыбными. Для приготовления вторых блюд, кроме говядины, используются также свинина, субпродукты (сердце, печень в виде гуляша, суфле). Ежедневно в меню включены овощи, как в свежем, так и вареном и тушеном виде. Дети регулярно получают на второй завтрак кисломолочные продукты, фрукты, соки.

Объём пищи, и выход соответствует возрасту каждого ребенка питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно кладовщиком составляется меню-требование и утверждается

заведующим Учреждения. При составлении меню используются разработанные технологические карты блюд, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам.

Для детей раннего и дошкольного возраста меню-требование составляется отдельно, при этом учитываются:

среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
объём блюд для этих групп;

- нормы физиологических потребностей; нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;

- выход готовых блюд;

- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

- данные о химическом составе блюд;

- требования действующего СанПиН в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно—кишечного заболевания, отравления;

- сведения о наличии продуктов.

Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. На информационном стенде пищеблока (в помещении раздаточной) и в приёмных групповых ячеек размещается меню на текущий день с указанием наименования и веса блюд.

Объём приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объёму разовых порций. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения медработника ГБУЗ «Брянская городская детская поликлиника №3», бракеражной комиссии или заведующего после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы.

В целях профилактики гиповитаминозов непосредственно перед раздачей пищи осуществляется С-витаминизация третьего блюда.

Питьевой режим в детском саду проводится в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020, питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в саду. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка.

Организация питания постоянно находится под контролем администрации ДОУ.

С целью обеспечения открытости по организации питания детей в Учреждении к участию в контроле привлекаются общественные представители из числа родителей воспитанников Учреждения, для чего создаётся комиссия по питанию.

Комиссия по питанию осуществляет контроль за вкусовым качеством готовых блюд, контроль за наличием вымеренной посуды с указанием веса тары, объёма тары, маркировки, контроль за питанием в группах.

В целях осуществления контроля за качеством питания в ДООУ создаётся бракеражная комиссия. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за соблюдением норм при закладке продуктов в процессе приготовления пищи на пищеблоке; контроль за соблюдением технологии приготовления пищи; контроль за отпуском готовой продукции с кухни (количественный состав, соблюдение графика по времени выдачи пищи); контроль за количественным остатком продуктов на пищеблоке; контроль за качеством готовых блюд (снятие пробы); контроль за своевременной постановкой, правильным хранением суточных проб; ведение соответствующей документации.

В целях осуществления визуального контроля за качеством поставляемых продуктов в ДООУ создаётся приёмочная комиссия. Приёмочная комиссия осуществляет контроль за точностью веса, количеством, качеством и ассортиментом получаемых продуктов; контроль за ведением соответствующей документации; контроль за соблюдением норм и правил приёмки, хранения и выдачи продуктов из кладовых на пищеблок.

В целях обеспечения безопасных условий приготовления пищи медработник ГБУЗ «Брянская городская детская поликлиника №3» (по согласованию между руководителями) ежедневно проводит осмотр сотрудников пищеблока на наличие заболеваний, вирусной инфекции, ведёт соответствующую документацию, осуществляет контроль за состоянием медицинской аптечки первой помощи.

В целях обеспечения технических условий приготовления пищи завхоз осуществляет постоянный контроль за исправностью технологического оборудования, принимает меры по осуществлению технического обслуживания и ремонта технологического оборудования.

Рациональное питание детей дошкольного возраста—а необходимое условие их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды.