

Общая информация об условиях питания в МАДОУ «Д/с №22»

Одним из факторов, обеспечивающих гармоничный рост, полноценное физическое и нервное развитие детского организма, устойчивость к действию инфекций и других неблагоприятных воздействий окружающей среды является организация рационального питания в ДОУ.

Основными принципами питания являются:

- обеспечение достаточного поступления всех питательных веществ;
- соблюдение режима питания;
- выполнение правил технологии приготовления блюд.

Питание детей в ДОУ организовано в соответствии с требованиями Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и инструкциями по охране труда, организации работы в пищеблоке.

Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 18 июля 2011 г. N 223-ФЗ "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц" (с изменениями и дополнениями), на контрактной основе. Все продукты имеют санитарно-эпидемиологическое заключение. Качество продуктов проверяется кладовщиком и заведующим. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

В ДОУ организовано 4-х разовое питание (завтрак, 2-ой завтрак, обед, уплотнённый полдник). Соблюдается режим питания по отдельным приёмам пищи.

Питание детей организовано в соответствии с примерным меню (летне-осенним и зимне-весенним), утвержденным заведующим ДОУ, рассчитанным на две недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп. Рацион питания разнообразен, включает в себя необходимый набор продуктов питания в соответствии с СанПиН. Имеется картотека блюд с разработанными технологическими картами, позволяющими выдерживать все требования к приготовлению разнообразных детских блюд.

МАДОУ «Д/с №22» посещают дети с ОВЗ, которые не имеют ограничений в питании, соответственно разработанное 10-дневное меню соответствует их потребностям.

При организации питания соблюдаются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Завтрак составляет 20% суточной калорийности, 2-ой завтрак -5%, обед 35%.

уплотнённый полдник - 35 % Натуральные нормы питания колеблются в пределах от 95 до 100 %.

Важно правильное распределение различных продуктов в течение суток.

Для укрепления здоровья детей ежедневно осуществляется искусственная С-витаминизация третьего блюда из расчета норм для детей каждого возраста.

Готовая пища выдается только после снятия пробы бракеражной комиссией детского сада.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Используются обогащенные продукты питания: хлеб «Дарницкий», обогащенный белком йодированным молочным «Биойод»; соль поваренная пищевая молотая йодированная при изготовлении блюд в целях профилактики йододефицитных состояний у детей.

В ДОУ организован питьевой режим: кипячёная питьевая вода, срок хранения которой не более трёх часов. Питьевая вода по качеству и безопасности соответствует санитарно - эпидемиологическим требованиям к питьевой воде. Кипячение осуществляется на пищеблоке в специально предназначенных групповых ёмкостях.

Пища готовится на пищеблоке в здании ДОУ. Пищеблок имеет производственные и складские помещения: горячий цех, участок для приготовления холодных блюд, участок первичной обработки овощей, мясо-рыбный участок с выделением места для обработки яиц, моечная кухонной посуды, склады сыпучих продуктов с стеллажами и подтоварниками; холодильное оборудование (пробы; молочные продукты; сырые фрукты, овощи; варёные овощи); морозильные камеры (мясо; птица, рыба); цельнометаллические столы (для разделки мяса и рыбы, готовой продукции, сырой продукции, обработке яиц, варёных овощей, сырых овощей, раздачи); три электропилы для приготовления пищи; жарочный шкаф. Склад для овощей - отдельно стоящее здание.

Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, мясо-рыбном участке используется бактерицидное оборудование (рециркуляторы) в соответствии с инструкцией по эксплуатации. Внутренняя отделка помещений пищеблока выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами,

Пищеблок оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения. Над электроплитами имеется вытяжка.

В достаточном количестве имеются промаркированные ножи, разделочные доски, кухонная посуда. В моечной имеются металлическая 2-х секционная ванна и стеллажи.

Контроль за качеством, разнообразием питания, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, за санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на заведующего ДООУ и медицинскую сестру (закрепленную органами здравоохранения за ДООУ) в соответствии с их компетенцией.

Помещения для питания воспитанников, а также для хранения и приготовления пищи, обеспечивают возможность организации качественного питания. Питание детей организуется в помещении групповой. Блюда подаются детям не слишком горячими, но и не холодными. Группы обеспечены столовой посудой в необходимом количестве.

В правильной организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной и эмоциональной окружающей обстановки в группе. Воспитатели приучают детей к чистоте и опрятности при приеме пищи, формируя культурно-гигиенические навыки.