

Условия питания обучающихся

Рациональное питание детей дошкольного возраста - необходимое условие их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды. Поэтому от того, насколько грамотно организовано питание в дошкольном учреждении, во многом зависит здоровье и развитие дошкольников.

Основным принципом правильного питания дошкольников должно служить максимальное разнообразие пищевых рационов. Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по нормам, установленным законодательством. Организация питания в ДОУ организуется в соответствии с требованиями Постановления от 27 октября 2020 г. № 32 об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Продукты поставляют в учреждение в соответствии с заключенными договорами и принимаются при наличии сертификата качества и накладной, хранятся с соблюдением требований СанПин и товарного соседства.

В учреждении организовано 4-х разовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник.

Ответственность за организацию питания детей в детском саду возложена на медицинскую сестру. В ее обязанности входит:

- ✓ контроль за соблюдением натуральных норм при составлении меню-требования;
- ✓ контроль за качеством доставляемых продуктов, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации;
- ✓ контроль за качеством приготовления пищи, соответствием ее физиологическим потребностям детей.

Питание детей осуществляется в соответствии с утвержденным перспективным четырехнедельным меню. Ежедневное меню составляется медицинской сестрой, калькулятором, кладовщиком при участии шеф-повара и заведующего детским садом с учетом калорийности и соблюдения соотношений необходимых питательных веществ для растущего детского организма. Еженедельно медицинская сестра контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка и при необходимости проводится коррекция питания на следующую неделю. Ежемесячно, ежеквартально и по итогам работы за год составляет отчеты по выполнению натуральных норм питания.

Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

Все блюда — собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами. Медсестрой ведется строгий контроль за соблюдением правил кулинарной обработки продуктов, проведением мероприятий по профилактике пищевых отравлений. Она неуклонно следит за соблюдением работниками пищеблока правил обработки сырых и вареных продуктов, выполнением всех технологических требований приготовления пищи.

Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.

Выдача готовой пищи разрешается и осуществляется только после проведения контроля бракеражной комиссии в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда).

В каждой группе на стенде для родителей ежедневно вывешивается меню на день и рекомендации родителям по подбору продуктов к ужину ребенка в домашних условиях, который должен дополнить питание, полученное в учреждении.

Детский сад заключает контракты на поставку продуктов питания. Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков.