

УСЛОВИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В МБДОУ детском саду №23 «КОЛОКОЛЬЧИК» г.Павлово

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.

Устанавливается 4х-разовое питание детей с 10ч пребыванием в ДОУ и 5-ти разовое для детей с 12 ч. Пребыванием. Питание детей в Учреждении осуществляется в соответствии с основным 10-дневным меню, утвержденным заведующим МБДОУ.

На основании 10-ти дневного меню ежедневно составляется меню – требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей дошкольного возраста.

Проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация 3-блюд аскорбиновой кислотой из расчета 35 мг для детей с 1-3 лет, 50 мг для детей с 3- 7 лет.

Ежедневно отбирается суточная проба готовой продукции, которая хранится 48 часов.

Продукты завозятся в ДОУ в соответствии с заключенными договорами и принимаются при наличии сертификата качества и накладной.

Рациональное питание – залог здоровья

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.

Основным принципом правильного питания дошкольников служит максимальное разнообразие пищевых рационов. Ежедневный набор продуктов – мясо, рыба, молоко и молочные продукты, яйца, овощи и фрукты, хлеб, крупы.

Правильное рациональное питание – важный и постоянно действующий фактор, обеспечивающий процессы роста, развития организма, условие сохранения здоровья в любом возрасте.

Первые блюда представлены различными борщами, супами, как мясными, так и рыбными. В качестве третьего блюда – сладкий чай, компот или кисель из свежих фруктов или сухофруктов.

На завтрак готовятся различные молочные каши, а также, блюда из творога, яичные омлеты и запеканки. Из напитков на завтрак дается злаковый кофе с молоком, чай с молоком, какао.

На второй завтрак детям предлагаются фрукты, фруктовые соки, сладкий чай с печеньем.

Санитарно-гигиенический режим на пищеблоке

Выполнение санитарно-гигиенических правил в пищеблоке нашего учреждения регламентируется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2

Устройство, оборудование, содержание пищеблока учреждения соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная

посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению.

Пищевые отходы на пищеблоке и в группе собирают в промаркированные металлические ведра с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема.

В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли, протирание труб, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т.п.

Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

В помещениях пищеблока 1 раз в квартал проводится дезинсекция и дератизация силами специализированных организаций.

Пищевые продукты, поступающие в учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи не допускаются к приему.

Скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах и холодильниках при температуре +2-+6 °С, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

- для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов используются не менее 2 мясорубок.

Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание, и исключает жарку блюд.

При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в специально отведенном месте, используя для этих целей промаркированные емкости.

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче имеют температуру +60-+65°С; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже +15 °С.

Фрукты тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей в моечных ваннах.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляет заведующий хозяйством. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

Отслеживается соблюдение сроков прохождения медицинских обследований персоналом с обязательными отметками в санитарных книжках; проводятся ежедневные осмотры работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, контролируется соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока.

Контроль за качеством питания, разнообразием и витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на заведующего, медицинского работника, повара.

Кроме этого в ДОО имеется бракеражная комиссия, которая следит за правильной закладкой продуктов, соблюдением правил кулинарной обработки и правильностью порционирования при раздаче.