

Информация об условиях питания воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организация питания воспитанников

Основными задачами организации питания детей в детском саду являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- создание условий для приема пищи детьми в группах;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

Условия питания воспитанников

Организация питания воспитанников осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20

"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32.

Питание воспитанников четырехразовое: завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник, организовано в соответствии с 10-ти дневным меню, утвержденным заведующим, содержащим информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий.

Имеется картотека блюд, технологические карты приготовления пищи.

При организации питания учитываются возрастные нормы физиологических потребностей детей в основных пищевых веществах и энергии. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляется работниками детского сада в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (повара, заведующего хозяйством, воспитателей, младших воспитателей).

В детском саду имеется пищеблок, который оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием, которое в исправном состоянии. Весь цикл приготовления блюд осуществляется на пищеблоке, который находится в основном здании с отдельным входом, все помещения ежедневно и в соответствии с утвержденным графиком проветриваются. Помещение пищеблока состоит из следующих помещений: тамбур (2,4м²), овощной цех (3,3м²), холодный цех(7,1м²), горячий цех (23,2м²)

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Приобретены кухонный инвентарь и кухонная посуда из нержавеющей стали, которые имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

На основании утвержденного 10-ти дневного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для воспитанников разного возраста.

В меню представлено большое разнообразие блюд, повтор которых в течение 10 дней исключен. В рационе широко используются блюда с повышенной пищевой и биологической ценностью. Ежедневно в меню включаются: молоко, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, соль, сахар. Остальные продукты (творог, сыр, яйца, рыба) дети получают 1-2 раза в неделю.

Круглогодично проводится С-витаминизация третьих блюд. Для профилактики йододефицита используется йодированная соль.

При распределении общей калорийности суточного питания воспитанников, пребывающих в ДОУ 10,5 часов, используется следующий норматив: завтрак – 25 - 35%; обед – 45-55%; полдник 25-35%. В промежутке между завтраком и обедом имеется дополнительный приём пищи – второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

В ДОУ организован питьевой режим. Питьевая вода бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям на питьевую воду. Используется кипяченая питьевая вода, при условии ее хранения не более 3-х часов.

Питание детей организовано в групповых помещениях. В правильной организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной эмоциональной и окружающей обстановки в группе. Группы обеспечены соответствующей посудой, удобными столами. Воспитатели и младшие воспитатели приучают детей к чистоте и опрятности при приеме пищи.

В детском саду имеется вся необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.3/2.4.3590-2020):

приказы по организации питания, график получения питания, накопительная ведомость, журналы бракеража сырой и готовой продукции; 10-ти дневное меню, картотека блюд; таблицы: запрещённых продуктов, норм питания; список обучающихся, имеющих пищевую аллергию.

На пищеблоке вывешен график выдачи готовой продукции для каждой группы, примерная масса порций питания детей. Технология приготовления блюд строго соблюдается. На информационном стенде для родителей ежедневно вывешивается меню с выходом каждого блюда. На основании постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" пункта 8.1.7. "Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах должны размещать в доступных для родителей и детей местах (обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции".

Пищевые продукты и продовольственное сырье, поступающие на пищеблок детского сада соответствуют нормативной и технической документации и сопровождаются санитарно - эпидемиологическими заключениями, сертификатом соответствия. Особое внимание обращается на дату, час выработки продукта и конечные сроки реализации. Транспортировка пищевых

продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МДОУ осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

Доставка продуктов питания в МДОУ осуществляется транспортом поставщиков, оперативно, своевременно, согласно заключенных договоров с производителями, поставщиками. Продукция поступает в таре производителя.

При получении продукта питания завхоз проверяет соответствие количества, ассортимента, качества поставленной продукции в соответствии с поданной заявкой. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража.

В ДОУ сформирована эффективная система контроля за организацией питания детей. Контроль за качеством питания, закладкой продуктов, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов питания осуществляет медицинский персонал детского сада и бракеражная комиссия по питанию из членов родительского комитета. Результаты производственного контроля регистрируются в бракеражном журнале

Повара готовят вкусные и разнообразные блюда, соблюдая технологию тепловой обработки, сберегая витаминный состав овощей и фруктов, мяса и молока.

Натуральные нормы питания выполняются на 65%. – 85%

В ДОУ созданы все условия соблюдения правил техники безопасности на пищеблоке.

С сотрудниками проводятся инструктажи охране труда.

Вывод: Дети в МДОУ обеспечены полноценным сбалансированным питанием. Правильно организованное питание в значительной мере гарантирует нормальный рост и развитие детского организма и создает оптимальное условие для нервно-психического и умственного развития.

График приема пищи воспитанниками ДОУ:

8.30-8.45 – завтрак,

10.30-10.35 – второй завтрак,

12.05-12.25 – обед для воспитанников младшей группы,

12.45-13.00 – обед для воспитанников старшей группы,

15.35-15.50 – полдник.

Условия питания и отдельное меню для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья -не организовано т.к. воспитанников данной категории, посещающих МДОУ -нет.