

Условия питания воспитанников

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

Устанавливается 5-ти разовое питание детей. Питание детей в учреждении осуществляется в соответствии с примерным перспективным 10-ти дневным меню, которое рассчитано на 2 недели, с учётом среднесуточных норм питания.

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

Проводится ежедневная круглогодичная С-витаминизация готовых блюд.

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

Продукты завозятся в ДОО в соответствии с заключёнными 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 инфекции 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 супами, щами, борщом. На завтрак готовятся различные молочные каши. На второй завтрак детям предлагаются свежие фрукты, кисломолочные напитки, фруктовые соки.

В качестве третьего блюда - чай, какао, кисель, компот из сухофруктов.

Санитарно-гигиенический режим на пищеблоке

Выполнение санитарно-гигиенических правил на пищеблоке учреждения регламентируется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях" СанПиН 2.4.1.3049-13. (далее - СанПиН).

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

Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием, которое находится в рабочем состоянии.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешённых 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 собираются в промаркированные вёдра с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объёма.

В помещении пищеблока ежедневно проводят уборку: мытьё полов, удаление пыли, протирание труб, подоконников, Ежеженедельно с применением моющих средств проводят мытьё стен, осветительной арматуры, очистку стёкол от пыли и копоти и т.п.

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

Пищевые продукты

Все пищевые продукты, поступающие в учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяет медицинская сестра и завхоз. Пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи не допускаются к приёму.

Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильниках при температуре $+2+6^{\circ}\text{C}$, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживаются в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи $15^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$, но не более одного часа.

При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработка сырых и варёных 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

Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определённых 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.

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче имеют температуру $+60+65^{\circ}\text{C}$; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже $+15^{\circ}\text{C}$.

Фрукты, включая цитрусовые, тщательно промывают в моечных ваннах.

Отслеживается соблюдение сроков прохождения медицинских обследований персоналом с обязательными отметками в медицинских 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, медицинскую сестру, повара. Кроме того в ДОУ имеется бракеражная комиссия, которая следит за правильной закладкой продуктов, соблюдением правил кулинарной обработки и правильностью порционирования при раздаче.