СВЕДЕНИЯ ОБ УСЛОВИЯХ ПИТАНИЯ И ОХРАНЫ ЗДОРОВЬЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Условия питания и охраны здоровья обучающихся

Для обеспечения качественного питания пищеблок МБДОУ д/с №10 «Берёзка» оборудован необходимым кухонным оборудованием, отвечающим требованиям СаНПин: холодильник, 4 разделочных стола, электроплита, весы. Для хранения продуктов имеется кладовая. В дошкольных группах организовано четырёхразовое питание в соответствии с ассортиментом блюд Примерного 10 – дневного меню.

В рационе детей ежедневно на завтрак - молочные каши, омлеты, творожные запеканки, бутерброды, чай, кофейный напиток, какао; на второй завтрак - соки, витаминизированные напитки или свежие фрукты; на обед - свежие овощи или салаты, первые блюда, гарниры и вторые горячие мясные и рыбные блюда, напитки; на полдник - кисломолочная продукция с выпечкой. За основу составления примерного 10-дневного меню положены среднесуточные нормы питания на одного ребенка в день.

Приготовление блюд для детей ДОУ осуществляется на основании технологических карт, где указана рецептура блюд, технология приготовления, температура подачи блюда, требования к качеству готового блюда, пищевая и энергетическая ценность, содержание минеральных веществ и витаминов. Закупка продуктов питания производится по договорам с поставщиками. Все продукты имеют сертификат соответствия. Качество продуктов проверяется медсестрой заведующим по хозяйством. Бракеражная комиссия осуществляет ежедневный контроль качества пищи. Дети обеспечены соответствующей посудой, для приёма пищи. Выдача пищи проходит согласно графику, с учётом тёплого и холодного времени года. Для родителей (законных представителей) ежедневно в групповых комнатах детского сада вывешивается меню, утверждённое заведующим ДОУ.

Требования к организации питания в детском саду:

1. Требования к устройству, оборудованию, содержанию пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготавливается из материалов, имеющих санитарно- эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным нормам, и маркируется для сырых и готовых продуктов.

3. Для приготовления пищи используется электрооборудование и электрические плиты.

4. Столовая и чайная посуда имеется в каждой группе. Она изготовлена из фаянса, фарфора (тарелки, блюдца, чашки), а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использование посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с повреждённой эмалью, пластмассовую и приборы из алюминия. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группе. Для персонала имеется отдельная столовая посуда. Посуда хранится в буфете.

5. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собирают в промаркированные металлические вёдра с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня вёдра и бачки очищают с помощью шлангов над канализационными трапами, промывают 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивают.

6. Питание должно обеспечивать растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания следует соблюдать возрастные физиологические нормы суточного потребления в основных пищевых веществах.

7. В нашем учреждении имеется примерное 10-дневное цикличное меню, разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания.

Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании, как хлеб, крупы, мясо, сливочное и растительное масло, сахар, овощи, включают в меню ежедневно, а остальные продукты (творог, сыр, яйца) - 2 раза в неделю. В течении декады ребёнок получает количество продуктов в полном объёме в расчёте установленных норм.

8. На основании примерного 10-дневного меню составляется меню- требование установленного образца с указанием выхода блюд разного возраста. При отсутствии каких-либо продуктов разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания.

9. Зимой и весной при отсутствии свежих овощей и фруктов включаются в меню соки, напитки с лимоном, витамин С.

10. Ежедневно или 1 раз в 10 дней медсестра контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребёнка и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде. Подсчет основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости проводит медсестра один раз в месяц (подсчитывается калорийность, количество белков, жиров, углеводов)

11. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневно меню за время его пребывания в ДОУ.

12. В ДОУ организован питьевой режим9бутилированная вода), обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая отвечает требованиям санитарных правил.

13. Пищевые продукты, поступающие в ДОУ, имеют санитарно- эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяет завхоз и заведующий (бракераж сырых продуктов), последний делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приёму в ДОУ пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

14. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +6 градусов и в соответствии с требованиями действующих санитарных правил.