

Организация питания воспитанников, в том числе детей, относящихся к отдельным категориям

Организация питания - важный компонент в системе жизнедеятельности ДООУ.

Это один из важных факторов, обеспечивающих нормальное течение процессов роста, физического и нервно – психического развития ребенка. Ухудшение качества питания приводит к снижению уровня защитно-приспособительных механизмов детского организма и возможному увеличению аллергических реакций, способствует росту болезней органов пищеварения. Поэтому именно качеству питания в нашем детском саду уделяется повышенное внимание.

С целью обеспечения полноценного сбалансированного питания детей, посещающих ДООУ, питание 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 года № 32, с санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28.

В детском саду обеспечивается сбалансированное 4-х разовое питание при 10,5-часовом пребывании детей.

Утверждено и введено в действие меню приготавливаемых блюд (десятидневного) для организации питания детей в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении центре развития ребенка - детском саду № 5 «Ромашка» для организации питания детей, возрастная категория от 1 года до 3 лет с 10,5 часовым пребыванием и меню приготавливаемых блюд (десятидневного) для организации питания детей в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении центре развития ребенка - детском саду № 5 «Ромашка» для организации питания детей с 10,5 часовым пребыванием, возрастная категория от 3 до 7 лет.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

В доступных для родителей местах размещается ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.

Строго соблюдается Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляет назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

Бракераж готовой продукции проводится регулярно с оценкой вкусовых качеств и отметкой в соответствующем журнале.

Осуществляется регулярный контроль за условиями хранения продуктов и сроками их реализации, производственный контроль за работой пищеблока.

Медсестра систематически контролирует приготовление пищи, объём продуктов, время закладки продуктов в котёл, раздачу пищи по группам и в группах, а также качество приготовления пищи.

График выдачи готовой продукции разработан в соответствии с нормативными требованиями.

Детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в ДОО нет.

При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных детских коллективах, должны соблюдаться следующие требования:

Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

В организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в месте, оборудованном столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.