

Сведения о специальных условиях питания

В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 23.12.2012 г., с СанПиН 2.4.1.3049-13, деятельность по сохранению и укреплению здоровья обучающихся (воспитанников) направлена на организацию питания, определение оптимальной учебной, внеучебной нагрузки, режима занятий и продолжительности каникул, пропаганду и обучение навыкам здорового образа жизни, организацию и создание условий для профилактики заболеваний и оздоровления воспитанников, для занятия ими физической культурой и спортом: прохождение обучающимися (воспитанниками) медицинских осмотров, профилактику и запрещение вредных привычек (курения, употребления алкогольных напитков и пр.), обеспечение безопасности обучающихся (воспитанников) во время пребывания в Учреждении, профилактику несчастных случаев с обучающимися (воспитанниками) во время пребывания в Учреждении, проведение санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, обучение педагогических работников навыкам оказания первой помощи.

Организация питания в МДОАУ №148

Согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам (СанПиН 2.4.1.3049-13) установлены требования как к организации питания в детском саду, так и к составлению меню для организации питания детей разного возраста, а также кратность приема пищи, определяемая временем пребывания детей и режимом работы детского сада.

Питание в детском саду осуществляется на основании договора на оказание услуг по организации питания с ООО «КШП «Огонек»

Для организации питания в нашем детском саду имеются функциональные помещения: пищеблок, склад продуктов питания.



Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием 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. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают требованиям СанПиН.

Пищеблок оборудован системой приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением. В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится 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.

Пищевые продукты поступают в детский сад на склад продуктов питания и имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяет кладовщик - ответственное лицо проводит бракераж сырых продуктов, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

При подготовке меню учитываются очень важные условия - максимальное разнообразие блюд с обязательным введением в него всех групп продуктов, включая мясные, рыбные, молочные продукты, свежие фрукты и овощи в натуральном виде, в виде салатов и др., а также исключение частой повторяемости блюд в течение срока действия меню. Администрация дошкольного учреждения прикладывает необходимые усилия для того чтобы питание полностью удовлетворяло физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

Распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона питания детей на отдельные приемы пищи:

- 1) 1 завтрак (20 %);
- 2) 2 завтрак (5 %);
- 3) обед (35 %);
- 4) полдник (15 %);
- 5) ужин (20 %).

2

В ДОУ организовано сбалансированное 5-разовое питание на основе примерного 10-дневного меню, согласованного с территориальным органом Роспотребнадзора по городу Оренбургу.

Примерное меню детского сада содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном циклическом меню соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

Ежедневно в меню МДОАУ № 148 включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное

масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и другие) 2-3 раза в неделю. В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. На каждое блюдо заведена технологическая карта.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации, медицинского работника. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в детском саду и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой группе. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции. Организация питания детей в дошкольном учреждении сочетается с питанием ребенка в семье. Для этого необходима четкая преемственность между семьями воспитанников и детским садом. Нужно стремиться к тому, чтобы питание вне детского сада дополняло рацион, получаемый ребенком дома. В выходные и праздничные дни рацион питания ребенка по набору продуктов и пищевой ценности рекомендуется приближать к рациону, получаемому в дошкольной организации.

Контролирует качество и организацию питания руководитель детского сада совместно с бракеражной комиссией.

Бракеражная комиссия осуществляет контроль над качеством питания, закладкой продуктов, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов.

В правильной организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной и эмоциональной и окружающей обстановке в группе. Группы обеспечены соответствующей посудой, удобными столами.