

Об условиях питания в МБ ДОУ «Детский сад № 9»

Рациональное питание является одним из основных факторов внешней среды, определяющих нормальное развитие ребенка. Питание оказывает самое непосредственное влияние на жизнедеятельность, рост и развитие детского организма. От качества питания во многом зависит состояние здоровья ребенка. Организация питания в МБ ДОУ «Детский сад № 9» осуществляется как за счет средств родителей (законных представителей), так и за счет средств бюджета. Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным циклическим двухнедельным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей от 1 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет, утвержденным заведующим Учреждения. При составлении меню и расчете калорийности соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое составляет 1:1:4 соответственно. При отсутствии, каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, производится замена на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим Учреждения.

Правильный режим питания детей предусматривает, соответствующее распределение различных продуктов в течение суток в первую половину дня мы включаем в рацион ребенка продукты, богатые животным белком и жиром, которые дольше задерживаются в желудке и требуют большего количества пищеварительных соков. На полдник включаются легкоусвояемые продукты (овощи, фрукты, молочные продукты). При составлении рациона ребенка учитывается его возраст и физиологическая потребность в основных пищевых веществах и энергии. Ежедневно в меню включаются: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) - 2-3 раза в неделю. Дополнительно дети получают второй завтрак (соки или свежие фрукты). Питание удовлетворяет физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления. Завтрак состоит из горячего блюда (молочная каша, запеканка, творожное или яичное блюдо), бутерброда и горячего напитка. Обед включает закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе блюдо (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник состоит из напитка (молочные, кисломолочные напитки, соки или чай), булочных или кондитерских изделий без крема. При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: — варка; —

запекание; — припускание; — пассирование; — тушение; — приготовление на пару. При приготовлении блюд жарка не применяется. При кулинарной обработке пищевых продуктов работниками пищеблока обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. Старшей медицинской сестрой производится С-витаминизация третьего блюда (в обед). Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детский сад осуществляется завхозом строго при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильным оборудованием с контрольными термометрами.

Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания. Всё технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии.

Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита. В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка по утвержденному графику.