

Условия питания (СанПиН 2.3/22.43590-20)

Организация питания ребенка – обязательное условие нормального роста ребенка, его гармоничного физического и нервно-психического развития.

Устройство, оборудование, содержание пищеблока МБДОУ детского сада «Рыбка», в целом, соответствует правилам к организации детского общественного питания. Отсутствуют мясорыбный и овощной цеха.

В учреждении разработано десятидневное меню с учетом среднесуточных норм питания для детей от 2 до 7 лет. Режим питания детей включает в себя: завтрак, 2-й завтрак, обед, уплотненный полдник. Объем пищи и выход блюд соответствует возрасту детей. Для контроля организации и качества питания в детском саду создана бракеражная комиссия. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены:

- периодические медицинские осмотры персонала пищеблока;
- ежедневные осмотры медсестрой персонала пищеблока;
- поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительной документацией;
- ежедневное ведение журнала скоропортящихся продуктов с указанием сроков годности и реализации продукции;
- содержание в исправном состоянии холодильного оборудования, соблюдение товарного соседства продукции, с регистрацией температуры в журнале;
- необходимая и тщательная обработка продуктов питания: мяса, яиц, фруктов и овощей и др в соответствии с утвержденными инструкциями;
- бракеражной комиссией ежедневно ведется контроль приготовления и бракераж готовой пищи;
- используются безопасные моющие средства и дезинфицирующие средства при обработке оборудования, инвентаря и мытья помещений пищеблока.
- пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей в дошкольных организациях в целях предотвращения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений):
 - субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
 - непотрошенная птица;
 - мясо диких животных;
 - мясо и субпродукты замороженные, со сроком годности более 6 месяцев;
 - мясо птицы замороженное;
 - мясо птицы механической обвалки и коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
 - мясо третьей и четвертой категории;
 - мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
 - зельцы, изделия из мясной обреси, диафрагмы, рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы;
 - кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры;
 - яйца и мясо водоплавающих птиц;
 - яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопушки», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
- любые пищевые продукты домашнего (непромышленного) изготовления, а также принесенные из дома и не имеющие документов, подтверждающих качество и безопасность (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.д.);
- кремовые кондитерские изделия (пирожные, торты) и кремы;
- творог из не пастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки;
- простокваша «самоквас»;
- грибы и продукты (кулинарные изделия) из них приготовленные;
- квас, газированные напитки;
- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию;
- сырокопченые, полукопченые, подкопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
- блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель);
- бульоны, приготовленные на основе костей;
- жареные во фритюре пищевые продукты и изделия, чипсы;
- уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный, белый) и другие острые (жгучие) приправы и содержащие их пищевые продукты;
- острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы, маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) и другие продукты, консервированные с уксусом;
- кофе натуральный;
- ядра абрикосовой косточки, арахиса;
- молочные продукты, творожные сырки и мороженое с использованием растительных жиров;
- кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%);
- карамель, в том числе леденцовая;
- первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- продукты, содержащие в своем составе синтетические ароматизаторы и красители;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь, консервированные продукты с использованием уксуса.

Условия питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)

Питание воспитанников, в том числе инвалидов и с ограниченными возможностями здоровья, осуществляется в групповых помещениях за отдельными столами.

В каждой группе имеются наборы столовой посуды для кормления.

Питание организуется в соответствии с требованиями с новыми санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами для ДООУ. Меню в дошкольном учреждении разнообразное, витаминизированное. Соблюдается технология приготовления блюд в соответствии с десятидневным меню, утвержденным Роспотребнадзором.

Режим питания является одним из основных условий, обеспечивающих рациональное питание. Питание в детском саду 4-хразовое (завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник). Для оценки эффективности питания ежемесячно ведется подсчет калорийности (белки, жиры, углеводы). Питание детей в детском саду соответствует возрастным нормам, а также сочетается с правильным питанием в семье. С этой целью педагоги информируют родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получает в течение дня в детском саду, вывешивая ежедневное меню. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку, хранению продуктов и процессу приготовления пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правила личной гигиены.

Организация питания воспитанников в группе осуществляется воспитателями групп и заключается: в создании безопасных условий при подготовке к приему пищи и во время приема пищи; в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим детского сада и только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Строго соблюдается питьевой режим. Готовая пища выдается детям только после снятия пробы медицинским работником с соответствующей записью в журнале результатов оценки готовых блюд.

Организация питания в детском саду находится под постоянным контролем администрации учреждения. Меню детского сада ежедневно размещается на стенде учреждения, также ежедневно информация о питании воспитанников размещается в групповых информационных уголках для родителей. Ведется систематический контроль качества питания (разнообразия), витаминизация блюд, закладки, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусового качества, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения, соблюдения сроков реализации продуктов.