

Питание обучающихся,

в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Здоровье детей в ДОО невозможно обеспечить без рационального питания. Питание является необходимым условием гармоничного роста дошкольников, их физического и нервно-психического развития, устойчивости организма к воздействиям инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды. Правильно организованное питание обеспечивает организм всеми необходимыми ему питательными веществами (белками, жирами, углеводами, витаминами и минеральными солями) и энергией. Питание в МБДОУ «ЦРР - детский сад № 8 «Огонек» организуется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Пищевые продукты (продовольственное сырье), поставляются в ДОО соответственно требованиям нормативных документов по показателям безопасности. Все поступающие продукты имеют удостоверения качества и безопасности на продукцию; декларацию соответствия или сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение на продукцию, ветеринарное свидетельство. Все поступающие продукты обязательно визуально подвергаются первичному осмотру. Он включает в себя: целостность упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах). Продукты принимаются при наличии сертификата качества и накладной. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности. Имеется достаточное количество холодильного оборудования.

В ДОО используется цикличное 10-ти дневное меню с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания. На основании цикличного меню ежедневно составляется меню - требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей двух возрастных категорий с 1,5 года до 3 лет и от 3 до 8 лет. Проводится расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора продуктов питания. Закладка продуктов в котел производится в присутствии членов бракеражной комиссии.

Питание в детском саду удовлетворяет физические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии. В примерном меню содержание белков обеспечивает 12 -15% от калорийности рациона, жиров 30 - 32% и углеводов 55 - 58%. При составлении примерного меню руководствуются распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий сок или свежие фрукты. Завтрак состоит из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), хлеба пшеничного со сливочным маслом и горячего напитка. Обед включает закуску (салат или порционные овощи), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает рыбные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты, кондитерские изделия и горячие напитки.

В ДОО создана бракеражная комиссия в целях контроля над качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 20 минут до начала раздачи готовой пищи, по результатам органолептической оценки и степени готовности блюда дает разрешение к реализации блюда. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Бракеражный журнал готовой продукции».

Ежедневно поваром отбирается суточная проба готовой продукции в объеме: порционные блюда - в полном объеме, остальные - не менее чем 100гр., которая хранится 48 часов в холодильнике.

При раздаче готовой пищи с пищеблока старшая медсестра проверяет санитарное состояние и маркировку групповой посуды. В цеху готовой продукции имеются весы для выдачи вторых блюд и салатов по весу. Контроль за раздачей питания в группах осуществляет старшая медсестра и воспитатель группы. На всех раздаточных половниках в группах имеется маркировка объема.

Воспитатель и младший воспитатель раздают готовую продукцию согласно объему порции в соответствии с меню.

Меню вывешивается в доступном месте для сотрудников и родителей с указанием норм выхода блюд.

Детский сад не предоставляет диетическое питание воспитанникам, в связи с отсутствием потребности.