

Питание воспитанников

муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка- детский сад № 24», в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)

организовано в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. N 26. Зарегистрировано в Минюсте России 29.05.2013г. № 28564.

Рационы питания для воспитанников сбалансированы с учетом «Норм физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации» и предусматривают удовлетворение 75% от суточной потребности детей соответствующего возраста в пищевых веществах и энергии за счет четырехразового питания (завтрак, 2-й завтрак (сок фруктовый), обед и уплотнённый полдник). Рационы питания оптимизированы по содержанию макро- и микронутриентов. В результате комплексного обогащения рациона питания удовлетворяется до 100% потребности детей в основных продуктах питания, необходимых для сохранения и укрепления здоровья, их гармоничного роста и развития.

Питание в МБДОУ «ЦРР детский сад № 24» осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню. Рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, вошедшие в меню, обеспечивают их высокую пищевую и биологическую ценность, специально адаптированы для дошкольного питания с учетом функциональных особенностей детского организма, принципов щадящего питания, предусматривающих механическое, химическое и термическое щажение. Из рецептов исключены запрещенные или не рекомендуемые для использования

в дошкольном питании продукты питания (специи, уксус, маргарин и другие продукты). Ограничено использование поваренной соли и сахара, как ведущих факторов риска основных алиментарно-зависимых неинфекционных заболеваний, имеющих наибольшее социально-гигиеническое значение. Большинство рецептур и технологий приготовления блюд отвечает принципам лечебного(диетического) питания. В меню не используются пищевые продукты, являющиеся облигатными аллергенами(вызывающие аллергические проявления у большинства детей).

На основе примерного 10-дневного меню ежедневно составляется меню-требование и утверждается заведующим.

Приготовление блюд производится строго по утверждённым технологическим картам данного меню.

Ответственность за организацию питания детей в детском саду возлагается на специалиста по организации питания и охране жизни и здоровья воспитанников. Приём пищи проводится строго по графику, утверждённому заведующим МБДОУ «ЦРР детский сад № 24» на зимний и летний периоды года.

Примерное цикличное 10-дневное меню разработано и внедрено для детей в возрасте с 1,5лет до 3 лет и с 3 до 7 лет.

При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

Для обеспечения преемственности питания в ДОУ и семье родителей информируют об ассортименте питания ребенка.

С целью соблюдения требований к организации питания и оценки его качества в дошкольном образовательном учреждении администрацией МБДОУ «ЦРР детский сад № 24» на систематической основе проводится контроль за:

- формированием рациона питания, ассортиментом реализуемых продуктов;
- оценкой квалификации персонала (знание технологии и санитарных требований);
- организацией питьевого режима детей;
- сроками доставки продуктов и условиями их транспортировки;
- санитарно-техническим состоянием пищеблока и его оборудования;
- наличием условий для соблюдения санитарно-противоэпидемического режима, правил личной гигиены персонала и воспитанников;
- соблюдением сроков и условий реализации готовой продукции;
- своевременностью и полнотой оформления необходимой документации (журналов, сопроводительных документов, медицинских книжек);
- режимом питания и организацией приемов пищи;
- соблюдением требований по сбору и вывозу пищевых отходов

Специалистом по организации питания и охране жизни и здоровья воспитанников ведётся необходимая документация:

- Журнал по контролю за качеством готовой пищи (бракеражный журнал);
- Журнал по контролю за доброкачественностью скоропортящихся продуктов;
- Журнал оперативного контроля пищеблока;
- Журнал здоровья работников пищеблока