

Информация об организации питания обучающихся в МДОАУ № 50

Согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 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.

Организацию питания в МДОАУ № 50 с 09.01.2024 г, осуществляет ООО «КОМБИНАТ ПИТАНИЯ №1» (основание: договор № 50 от 22.12.2023 г).

Для организации питания в нашем детском саду имеются функциональные помещения: пищеблок, склад продуктов питания, комната для холодильного оборудования и др.помещения.

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 %).

В ДОО 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 рецептур. 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 № 50 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 воспитанники получают 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.

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 Н.А. Конрат, 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.

Воспитатели приучают детей к чистоте и опрятности при приеме пищи. Питьевой режим организован в соответствии с требованиями СанПиН.