

Условия питания и охраны здоровья обучающихся

Для обеспечения качественного питания пищеблок ДООУ оборудован необходимым кухонным оборудованием, отвечающим требованиям СанПин: 1 холодильник, 3 разделочных столов, 2 электроплиты, 1 весы. Для хранения продуктов есть 2 помещения: одно – для хранения овощей, другое – для хранения гастрономических продуктов. В дошкольных группах организовано четырехразовое питание в соответствии с Ассортиментом блюд Примерного 10 – дневного меню.

В рационе детей ежедневно на завтрак - молочные каши, омлеты, творожные запеканки, бутерброды, чай, кофе, какао; на второй завтрак - соки, витаминизированные напитки или свежие фрукты; на обед - свежие овощи или салаты, первые блюда, гарниры и вторые горячие мясные и рыбные блюда, напитки; на полдник - кисломолочная продукция с выпечкой. За основу составления примерного 10-дневного меню положены среднесуточные нормы питания на одного ребенка в день.

Приготовление блюд для детей ДООУ осуществляется на основании технологических карт, где указана рецептура блюд, технология приготовления, температура подачи блюда, требования к качеству готового блюда, пищевая и энергетическая ценность, содержание минеральных веществ и витаминов. Закупка продуктов питания производится по договорам с поставщиками. Все продукты имеют сертификат соответствия.

Бракеражная комиссия осуществляет ежедневный контроль качества пищи. Дети обеспечены соответствующей посудой, для приёма пищи. Выдача пищи проходит согласно графику, с учётом тёплого и холодного времени года. Для родителей (законных представителей) ежедневно в раздевалке группы вывешивается меню.

Требования к организации питания в детском саду:

1. Требования к устройству, оборудованию, содержанию пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.
2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготавливается из материалов, имеющих санитарно - эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным нормам, и маркируется для сырых и готовых продуктов.
3. Для приготовления пищи используется электрооборудование и электрические плиты.
4. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы. Она изготовлена из фаянса, фарфора (тарелки, блюдца, чашки), а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использование посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с повреждённой эмалью, пластмассовую и приборы из алюминия. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группе. Для персонала имеется отдельная столовая посуда. Посуда хранится в буфете.
5. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собирают в промаркированные металлические вёдра с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня вёдра и бачки очищают с помощью шлангов, промывают 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивают.
6. Питание должно обеспечивать растущий организм детей энергией и основными

пищевыми веществами. При организации питания следует соблюдать возрастные физиологические нормы суточного потребления в основных пищевых веществах.

7. В нашем учреждении имеется примерное 10-дневное цикличное меню, разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания.

Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании, как хлеб, крупы, мясо, сливочное и растительное масло, сахар, овощи, включают в меню ежедневно, а остальные продукты (творог, сыр, яйца) - 2 раза в неделю. В течении декады ребёнок получает количество продуктов в полном объёме в расчёте установленных норм.

8. На основании примерного 10-дневного меню составляется меню- требование установленного образца с указанием выхода блюд разного возраста. При отсутствии каких-либо продуктов разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания.

9. Зимой и весной при отсутствии свежих овощей и фруктов включаются в меню соки, напитки с лимоном.

10. Ежедневно или 1 раз в 10 дней ст. м/с контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребёнка и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде. Подсчет основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости проводит м/с один раз в месяц (подсчитывается калорийность, количество белков, жиров, углеводов)

11. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневно меню за время его пребывания в ДОУ.

12. В ДОУ организован питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая отвечает требованиям санитарных правил.

13. Пищевые продукты, поступающие в ДОУ, имеют санитарно - эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяет кладовщик (бракераж сырых продуктов), последний делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приёму в ДОУ пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

14. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +6 градусов и в соответствии с требованиями действующих санитарных правил.

Ассортимент продуктов питания используемый в МКДОУ Кузнецовский детский сад

Молочная продукция

Творог

Сметана

Сыр

Говядина бескостная

Птица

Рыба (минтай)

Яйцо

Картофель

Овощи (капуста, свекла, морковь, лук) Фрукты сухие

Соки
Крупы, бобовые
Макароны
Мука пшеничная
Крахмал
Масло сливочное
Масло растительное
Кондитерские (печенье, вафли)
Сахар
Хлеб ржаной
Хлеб пшеничный
Чай
Какао
Кофейный напиток
Дрожжи Соль

**Рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации питания
детей в дошкольных образовательных организациях
(г, мл, на 1 ребенка/сутки)**

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	1—3 года	3—7 лет	1—3 года	3—7 лет
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%	390	450	390	450
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%	30	40	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15%	9	11	9	11
Сыр твердый	4,3	6,4	4	6
Мясо (бескостное/ на кости)	55/68	60,5/75	50	55
Птица (куры 1 кат потр./цыплята-бройлеры 1 кат потр./индейка 1 кат потр.)	23/23/22	27/27/26	20	24
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	34	39	32	37
Колбасные изделия	-	7	-	6,9
Яйцо куриное столовое	0,5 шт.	0,6 шт.	20	24
Картофель: с 01.09 по 31.10	160	187	120	140
с 31.10 по 31.12	172	200	120	140
с 31.12 по 28.02	185	215	120	140
с 29.02 по 01.09	200	234	120	140
Овощи, зелень	256	325	205	260
Фрукты (плоды) свежие	108	114	95	100
Фрукты (плоды) сухие	9	11	9	11
Соки фруктовые (овощные)	100	100	100	100
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	-	50	-	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	50	40	50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	60	80	60	80
Крупы (злаки), бобовые	30	43	30	43
Макаронные изделия	8	12	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	25	29
Масло коровье сладкосливочное	18	21	18	21
Масло растительное	9	11	9	11
Кондитерские изделия	7	20	7	20
Чай, включая фиточай	0,5	0,6	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2	1,0	1,2
Сахар	37	47	37	47
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,4	0,5
Мука картофельная (крахмал)	2	3	2	3
Соль пищевая поваренная	4	6	4	6
Химсостав (без учета т/о)				
Белок, г			59	73
Жир, г			56	69
Углеводы, г			215	275
Энергетическая ценность, ккал			1560	1963

Примечание:

1 — при составлении меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания $\pm 5\%$;

2 — при использовании другого сырья необходимо делать перерасчет. Масса брутто может меняться в зависимости от исходного сырья и сезона года. При формировании меню необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

3 — доля кисломолочных напитков может составлять 135—150 мл для детей в возрасте 1—3 года и 150—180 мл — для детей 3—7 лет;

4 — % отхода учитывать только при использовании творога для приготовления блюд;

5 — в случае замены говядины на другие виды мясного сырья (разрешенного для использования в питании детей в ДОУ /приложение 8/, поступления новых видов пищевых продуктов, в том числе и импортных товаров, или в случае поступления нестандартного сырья, нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья могут определяться дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок;

6 — количество витаминизированного напитка должно обеспечить не более 15% от суточной потребности детей в витаминах и может меняться в зависимости от состава напитка;

7 — в том числе для приготовления блюд и напитков; в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.) выдача сахара должна быть уменьшена в соответствии с его количеством, поступающим в составе используемого готового продукта;

8 — допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов $\pm 10\%$;

При использовании в питании детей готовых продуктов и полуфабрикатов промышленного производства со сложным составом, входящие в их состав ингредиенты следует учитывать одновременно в различных группах продуктового набора в соответствии с количественными сведениями о составе продукта, представленными изготовителем на упаковке (на основании технических документов, рецептов, расчетных или лабораторных данных).

Фрукты свежие (яблоки, бананы, гру-ши)