

Условия питания

Обязательным условием нормального роста ребенка, его гармоничного физического и нервно – психического развития является организация полноценного питания.

Организация питания в МБДОУ основана на требованиях СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания.

В учреждении разработано десятидневное меню с учетом среднесуточных норм питания для детей от 2 до 7 лет (ссылка на меню и нормы питания).

На основании примерного 10-ти дневного меню ежедневно составляется меню - требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

Дети находятся в дошкольном учреждении 10,5 часов и их питание, в основном, обеспечивается именно в детском саду. Поэтому от того, насколько правильно организовано питание в ДОУ, во многом зависит здоровье и развитие дошкольников. Только при включении в повседневный рацион всех основных групп продуктов - мяса, рыбы, молока, молочных продуктов, яиц, пищевых жиров, овощей и фруктов, сахара и кондитерских изделий, хлеба, круп и др. можно обеспечить малышей всеми необходимыми им пищевыми веществами.

Мясо, рыба, яйца, молоко, кефир, творог, сыр являются источником высококачественных животных белков, способствующих повышению устойчивости детей к действию инфекций и других неблагоприятных внешних факторов. Поэтому их следует постоянно включать в рацион питания дошкольников.

- На завтрак готовятся различные молочные каши, блюда из творога, яичные омлеты.
- Из напитков на завтрак дается злаковый кофе с молоком, какао на молоке, чай.
- На второй завтрак детям предлагаются фрукты, фруктовые соки.
- Из мясных продуктов готовятся суфле, котлеты, гуляш, которые делаются в отварном и тушеном виде.
- В качестве гарниров ко вторым блюдам чаще используются овощи (отварные, тушеные, в виде пюре). Первые блюда представлены различными борщами, супами, как мясными, так и рыбными.
- Учитывая необходимость использования в питании детей различных овощей, как в свежем, так и в сыром виде, в состав блюда включается салат, преимущественно из свежих овощей. Салаты заправляются растительным маслом.
- В качестве третьего блюда - компот из сухофруктов и ягод, кисель, чай с лимоном.

8.1.6. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

В организации питания ребенка дошкольного возраста имеет большое значение соблюдение режима, что обеспечивает лучшее сохранение аппетита, поэтому промежутки между отдельными приемами пищи составляют 3,5-4 часа, а объем ее строго соответствует возрасту детей.

Родители ежедневно информируются об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню с указанием объема блюд.

Режим питания детей включает в себя завтрак, 2-й завтрак, обед и полдник. Объем пищи и выход блюд соответствуют возрасту ребенка. 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 персонала пищеблока
- Поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительной документацией
- Ежедневное ведение журнала скоропортящихся продуктов с указанием сроков годности и реализации продукции и др.
- 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 мытье помещений пищеблока