

Организация питания воспитанников ДОО в соответствии рациона, согласованного меню и нормативов, предусмотренных Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рациональное питание детей - необходимое условие обеспечения здоровья, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов, способности к обучению и работоспособности во все возрастные периоды.

В связи с этим организация рационов питания во время воспитательного и учебного процесса является одним из важных факторов профилактики заболеваний и поддержания здоровья детей, а обеспечение полноценного и безопасного питания дошкольников является приоритетным направлением в осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Согласно постановлению Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 с 01 января 2021 года введены в действие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», направленные на охрану здоровья детей при осуществлении деятельности по их воспитанию, обучению, развитию и оздоровлению в дошкольных организациях независимо от их вида, организационно-правовых форм и форм собственности. Настоящими санитарными правилами установлены санитарно-эпидемиологические требования как к организации питания в детском саду, так и к составлению меню для организации питания детей разного возраста.

Для организации питания в детском саду имеются функциональные помещения: пищеблок, склад продуктов питания

В детском саду питание организовано в групповых комнатах. Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Пищеблок на 100% укомплектован кадрами.

Пищеблоки имеют отдельный выход. Имеется десятидневное перспективное меню. При составлении меню используется разработанная картотека блюд, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам.

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. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильной камере, в которой имеются специальные разграниченные полочки места для хранения мяса, рыбы. Молочные продукты хранятся в отдельном холодильнике. Масло сливочное хранят на полках в заводской таре. Крупные сыры - на чистых стеллажах. Яйцо в коробах хранят на подтоварниках. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в мешках, картонных коробках на подтоварниках. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно в шкафу на пищеблоке. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении.

При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- на пищеблоке имеется 2 мясорубки для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов.

Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключается жарка блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

Готовая пища выдается только после снятия пробы заведующим ДООУ и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд. Организация питания постоянно находится под контролем администрации. В обязанности завхоза входит осуществление контроля за качеством доставляемых продуктов питания, на соответствие требованиям государственных стандартов, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации, а также за соблюдением натуральных норм продуктов при составлении меню-раскладок, качеством приготовления пищи, соответствием ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах.

Все блюда — собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.

Приложение N 6

к СанПиН 2.3/2.4.1.3590-20

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)

Возраст детей	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник
1-3 года	350	100	450	400
3-7 лет	400	100	600	450

Завхоз также контролирует санитарное состояние пищеблока, соблюдение личной гигиены его работниками, доведение пищи до детей, постановку питания детей в группах.

В целях улучшения витаминного статуса, нормализации обмена веществ, снижения заболеваемости, укрепления здоровья подрастающего поколения, в организованных детских и подростковых учреждениях, согласно требованиям нормативных документов (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) проводится круглогодичная или сезонная «С» – витаминизация.

Искусственная витаминизация в ДООУ осуществляется из расчета для детей от 1-3 лет – 35мл., для детей 3-7 лет – 50мл. (на порцию).

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель). После его охлаждения до температуры 15⁰С. (для компота) и 35⁰С. (для киселя) не посредственно перед реализацией. Подогрев витаминизированных блюд не допускается.

Витамин «С» (аскорбиновая кислота) необходим для биохимических окислительно-восстановительных процессов. Витамин «С» способствует образованию дезоксирибонуклеиновой кислоты (ДНК).

Аскорбиновая кислота имеет огромное значение для правильного обмена веществ, недостаток ее приводит к ломкости сосудов, усиленной пигментации кожи. Считается, что ударные дозы этого витамина успешно борются с сенной лихорадкой и пищевой аллергией.

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.