

Об условиях питания обучающихся.



Питание обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в Детском саду «Солнышко» организовано в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН **2.3/2.4.3590-20** "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Соблюдение санитарно – гигиенических требований СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» контролируется медицинской сестрой.

Организация питьевого режима

Питьевой режим в детском саду проводится в соответствии с требованиями СанПиН **2.3/2.4.3590-20**.

Питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в саду. Вода меняется каждые 3 часа.

Организация питания

Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники детского сада в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (завхоз, повара, кухонный рабочий, воспитатели, младшие воспитатели).

Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания. Для приготовления пищи используется электрооборудование (мясорубка, электрорезка, электрическая плита).

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеет маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. Всё технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативнотехнической документацией.

Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильным оборудованием с контрольными термометрами.

В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка по утвержденному графику. Работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правила личной гигиены.

Организация питания воспитанников в группе осуществляется воспитателем группы и заключается: в создании безопасных условий при подготовке к приему пищи и во время приема пищи; в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками.

Получение пищи на группы осуществляется младшим воспитателем строго по графику и только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией с соответствующей записью в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Организация питания в детском саду осуществляется как за счет средств родителей (законных представителей), так и за счет средств муниципального бюджета.

Режим и рацион питания

Обучающиеся, в том числе инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья получают 4-х разовое сбалансированное питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотнённый полдник) в соответствии с десятидневным (примерным) меню и действующими натуральными нормами питания, требованиями санитарно-эпидемиологических правил и нормативов. Создание отдельного меню для инвалидов и лиц с ОВЗ практикуется.

Для эффективной организации питания имеются технологические карты приготовления блюд, где указаны раскладка, калорийность блюд, содержание жиров, белков и углеводов. При отсутствии, каких либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, производится замена на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН **2.3/2.4.3590-20** таблицей замены продуктов по белкам и углеводам. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню - требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим. В меню представлены разнообразные блюда, исключены их повторы.

На завтрак готовятся различные молочные каши, макаронные изделия, яичные омлеты. Из напитков дается чай сладкий, какао с молоком.

На обед из мясных и рыбных продуктов готовятся котлеты, биточки, гуляш, которые делаются в отварном и тушеном виде. В качестве гарниров ко вторым блюдам чаще используются овощи (отварные, тушеные, в виде пюре), крупы (гречка, рис).

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, как правило, заправляются растительным маслом. Также в меню предусмотрены блюда из творога.

В качестве третьего блюда - компот из свежих фруктов или сухофруктов, кисель. На полдник выдается кисломолочный напиток, кофейный напиток с молоком, выпечка, фрукты. В ежедневный рацион детей включены свежие фрукты и соки (2-ой завтрак).

Контроль за питанием

Контроль за качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на бракеражную комиссию Учреждения, в состав которой входит медицинская сестра детского сада, заведующий, завхоз.

При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».



Сервировка стола

Культуру еды часто относят к гигиеническим навыкам, но её значение не только в выполнении за столом физиологических потребностей. Она имеет этический смысл - ведь поведение за столом основывается на уважении к сидящим рядом людям, и так же к тем, кто приготовил пищу.

Красиво и правильно сервированный стол, красивая еда возбуждают аппетит у ребёнка.

Овладение культурой еды - нелёгкое для дошкольников дело, но осуществлять формирование этих навыков необходимо

