

Информация об условиях питания и охраны здоровья воспитанников МБДОУ детского сада №17 «Ручеёк»

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ НЕМАЛОВАЖНЫЙ КОМПОНЕНТ В СИСТЕМЕ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДОО. В ДОО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УДЕЛЯЕТСЯ БОЛЬШОЕ ВНИМАНИЕ, ОПРЕДЕЛЕНА ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

БРАКЕРАЖ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ ПРОВОДИТСЯ РЕГУЛЯРНО С ОЦЕНКОЙ ВКУСОВЫХ КАЧЕСТВ. ПРИ ЭТОМ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ РЕГУЛЯРНЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА УСЛОВИЯМИ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ И СРОКАМИ ИХ РЕАЛИЗАЦИИ, САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА РАБОТОЙ ПИЩЕБЛОКА И ОРГАНИЗАЦИЕЙ ОБРАБОТКИ ПОСУДЫ. МЕДСЕСТРА СИСТЕМАТИЧЕСКИ КОНТРОЛИРУЕТ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ, ОБЪЕМ ПРОДУКТОВ, ВРЕМЯ ЗАКЛАДКИ ПРОДУКТОВ В КОТЁЛ. РАЗДАЧУ ПИЩИ ПО ГРУППАМ И В ГРУППАХ, А ТАКЖЕ КАЧЕСТВО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ. ГРАФИК ВЫДАЧИ ПИТАНИЯ РАЗРАБОТАН В СООТВЕТСТВИИ С ВОЗРАСТНЫМИ ОСОБЕННОСТЯМИ ДЕТЕЙ.

Информация об условиях питания и охраны здоровья воспитанников

Организация питания в МБДОУ д/с № 12 "Наше счастье" построена в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 «Об утверждении санитарных правил СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4-3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

Бракераж готовой продукции проводится регулярно с оценкой вкусовых качеств. При этом осуществляется регулярный медицинский контроль за условиями хранения продуктов и сроками их реализации, санитарно-эпидемиологический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды. Медсестра систематически контролирует приготовление пищи, объём продуктов, время закладки продуктов в котёл. Раздачу пищи по группам и в группах, а также качество приготовления пищи. График выдачи питания разработан в соответствии с возрастными особенностями детей.

Информация об условиях питания и охраны здоровья воспитанников, относящихся к отдельным категориям

Питание организовано согласно циклического 10-дневного меню, достаточно по калорийности, сбалансировано по содержанию пищевых веществ, рационально распределено в течение дня, с соблюдением санитарных правил и норм.

Примерное циклическое 10-дневное меню разработано для детей в возрасте от 3-7 лет с целью обеспечения их физиологических и возрастных потребностей в пищевых веществах и энергии. В меню представлены разнообразные блюда, исключены их повторы. В ежедневный рацион питания включены фрукты и овощи.

В ДОО осуществляется 4-х разовое питание детей: завтрак, второй завтрак, обед, полдник.

Перерыв между приемами пищи соответствует требуемым нормам. Проводится витаминизация третьих блюд.

Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды. Кроме того, правильно организованное питание формирует у детей культурно-гигиенические навыки, полезные привычки, так называемое рациональное пищевое поведение, закладывает основы культуры питания.

В рацион питания ДОО включены все основные группы продуктов - мясо, рыба, молоко и молочные продукты, яйца, овощи и фрукты, сахар, кондитерские изделия, хлеб, крупы и др.

В детском саду имеется вся необходимая документация по питанию, которая ведется по форме и заполняется своевременно. Возле пищеблока вывешен график выдачи готовой продукции для каждой группы, ежедневно вывешивается меню с перечнем блюд на день и нормой выдачи.

На информационном стенде для родителей в группах также ежедневно вывешивается меню с перечнем блюд на день и нормой выдачи.

Основой рациональной организации питания детей в МБДОУ являются «Нормы физиологической потребности в пищевых веществах и энергии», утвержденные Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4-3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения,

Согласно этим нормам все пищевые вещества, входящие в состав рациона, находятся в определенных соотношениях между собой и сбалансированы с потребностями детского организма.

Одним из важнейших условий рационального питания является разнообразие пищи, под которым понимается не только использование различных продуктов, но и применение разных способов их кулинарной обработки. Основными приемами кулинарной обработки являются отваривание, тушение, запекание, т.е. соблюдаются принципы щадящего питания.

Для правильного приготовления блюд разработаны технологические карты. В которых указаны раскладка, калорийность блюда, содержание в нем белков, жиров, углеводов. Бракераж готовой продукции проводится регулярно с оценкой вкусовых качеств. В учреждении осуществляется регулярный медицинский контроль за условиями хранения продуктов и сроками реализации, санитарно-эпидемиологический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды. Медицинская сестра систематически контролирует закладку продуктов, технологию приготовления и качество пищи, выдачу пищи с пищеблока по группам и объем блюд. Правильное сбалансированное питание, отвечающее физиологическим потребностям растущего организма, повышает устойчивость к различным неблагоприятным воздействиям.

Питание детей организовано с учётом:

- выполнения режима питания;
- калорийности питания,
- ежедневного соблюдения норм потребления продуктов;
- витаминизации;
- хранения проб (48 часов);
- соблюдения питьевого режима;
- гигиена приёма пищи;
- индивидуальный подход к детям во время питания;
- правильность расстановки мебели;
- соблюдение ростовых показателей.

Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима

Питание детей в МБДОУ д/с 12 «Наше счастье» организовано в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 «Об утверждении санитарных правил СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4-3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения,

Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход.

На пищеблоке МБДОУ созданы все условия для приготовления блюд и соблюдение рационов питания, которые должны быть разработаны с учетом физиологической потребности детей дошкольного возраста, с указанием биологической и энергетической ценности пищи, объема блюд.

Имеется стол первичной обработки сырой продукции, который оборудован приспособлениями первичной обработки продуктов, холодильником, мясорубкой, стол вторичный обработки овощей который оборудован другим оборудованием в т.ч мясорубкой. Кладовая продуктов оборудована холодильником, 2-мя морозильными камерами., весами. Склад для молочных продуктов оборудован холодильником.

пищеблок имеет раздаточное окно. Пищеблок оборудован в соответствии с нормативными требованиями: имеются столы для готовой продукции, холодильник для хранения проб.. В работе используются электронагреватель проточный закрытый, плита электрическая промышленная 4-х комфорочная, нержавеющая ПЭ - 072 М с жарочным шкафом.

Ведутся бракеражные журналы готовой и сырой продукции, проводится ежемесячный анализ выполнения норм питания. Продукты закупаются с учетом сроков хранения, сертификации качества.

Штат укомплектован квалифицированными поварами.

Деятельность дошкольного образовательного учреждения по формированию основ культуры здорового питания.

Условия охраны здоровья воспитанников

Питание

- Витаминизация 3-го блюд аскорбиновой кислотой
- Использование в рационе питания соков, фруктов, овощей
- Использование в рационе питания фитонцидов: лук, чеснок
- Использование йодированной соли в пищу