

УСЛОВИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ДОО

В соответствии с ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" ст. 37 Организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

Одним из важных факторов здоровья воспитанников является организация рационального питания и отражение ее в образовательной деятельности ДОО.

Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный вход (выход), оснащено необходимым техническим оборудованием.

Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОО осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение. При приготовлении блюд не применяется жарка.

В Учреждении организовано 4-х разовое питание воспитанников, которое осуществляется по 10-дневному типовому рациону питания детей с 3 до 7 лет. 10-дневное сбалансированное меню, утвержденное ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области» от 23.07.2014 г. № 3877, № 3878. Качество питания: калорийность, нормы питания; разнообразие ассортимента продуктов; витаминизация, объём порций, наличие контрольного блюда; хранение проб (48 часов); объём порций; использование йодированной соли; питьевой режим – соблюдается.

В летний оздоровительный период в промежутке между завтраком и обедом включён дополнительный второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. При составлении меню используются разработанные технологические карты блюд, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам и учитывает физиологические потребности дошкольников в энергии и пищевых веществах.

В рацион питания Учреждения включены все основные группы продуктов – мясные, молочные, овощные блюда, свежие фрукты и овощи.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Организация питания постоянно находится под контролем администрации. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи и формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитатель сочетает работу дежурных и каждого воспитанника.

Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных организациях.

(СанПиН 2.4.1.3049-13)

Мясо и мясопродукты: - говядина I категории, - телятина, - нежирные сорта свинины и баранины; - мясо птицы охлажденное (курица, индейка), - мясо кролика, - сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1 - 2 раза в неделю - после тепловой обработки; - субпродукты говяжьи (печень, язык).

Рыба и рыбопродукты - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.

Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты: - молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное; - сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко; - творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150 °Т - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке; - сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый - для питания детей дошкольного возраста); - сметана (10%, 15% жирности) - после термической обработки; - кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша; - сливки (10% жирности); - мороженое (молочное, сливочное)

Пищевые жиры: - сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности); -растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда; - маргарин ограниченно для выпечки.

Кондитерские изделия: - зефир, пастила, мармелад; - шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю; - галеты, печенье,

крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей); - пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема); - джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

Овощи: - овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, корни белые сушеные, томатная паста, томат-пюре; - овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль

стручковая. 8. Фрукты: - яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные); - цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости; - тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости; - сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

Соки и напитки: - натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью); - напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов; - витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок; - кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы: - говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд); - лосось, сайра (для приготовления супов); - компоты, фрукты дольками; - баклажанная и кабачковая икра для детского питания; - зеленый горошек; - кукуруза сахарная; - фасоль стручковая консервированная; - томаты и огурцы соленые.

Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

