

О специальных условиях питания

Рациональное питание детей, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья - необходимое условие обеспечения здоровья, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов, способности к обучению и работоспособности во все возрастные периоды.

Организация питания в МДОАУ №7 осуществляется по договору безвозмездного пользования функциональными помещениями пищеблока между дошкольным образовательным учреждением и Обществом с ограниченной ответственностью «Комбинат школьного питания «Огонек» (ООО «КШП «Огонек») в соответствии с СанПиН от 27 октября 2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"" МДОАУ №7. МДОАУ №7 с 12-часовым пребыванием воспитанников, предлагает 5-и разовое питание. Пищевые продукты поступают в Учреждение на склад продуктов питания и имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяет и фиксирует в специальном журнале кладовщик - ответственное лицо за проведение бракеража сырых продуктов. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов. Контроль над качеством питания, закладкой продуктов, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов осуществляет определенная локальным актом бракеражная комиссия, администрация и медицинская сестра.

На основе утвержденного Минздравом РФ цикличного меню, составляется Примерный 10-дневный рацион питания для детей в ДОО, утвержденный руководителем (заведующим) МДОАУ №7, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

Учреждение посещает 1ребенок - инвалид, который не имеет ограничений в питании, соответственно разработанное Примерный 10-дневный рацион питания для детей в ДОО соответствует потребностям данного обучающегося (воспитанника). Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

В рацион питания включены все необходимые питательные вещества и элементы, которые важны для роста и развития детей.

Завтрак - может состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка.

Второй завтрак - (он носит рекомендательный характер) включающий напиток или фруктовый сок и (или) свежий фрукт.

Обед - включает закуску (салат или порционные овощи), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель).

Полдник - включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд.

Ужин - может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки. Из меню детского питания исключены жареные, копченые, острые, жирные блюда.

Размеры порций, ежедневное количество необходимых питательных веществ для ребят разных возрастов – все эти цифры зафиксированы в правительственных законодательных актах и санитарных правилах, разработанных на федеральном уровне.



Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в Учреждении и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивается ежедневное меню в каждой групповой ячейке и на информационном стенде в фойе первого этажа МДОАУ №7.



В ДОУ имеется собственный пищеблок, оборудованный согласно СанПиН.



Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара- изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.



- создана бракеражная комиссия по контролю за качеством приготовления пищи.

- ежедневно проводится витаминизация 3 блюда, объем порций соответствует СанПиН;

пробы хранятся 48 часов в специализированном холодильном оборудовании; в питании используется йодированная соль; соблюдается питьевой режим.



- Издаются приказы по организации питания.

- Имеется график получения питания.

- Ежедневно ведутся: накопительная ведомость, журналы бракеража сырой и готовой продукции. - Созданы условия соблюдения правил техники безопасности на пищеблоке (заземление, резиновые коврики, инструкции).

- Предписания надзорных органов выполняются в полном объеме, своевременно.

Контроль за качеством питания, разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов питания осуществляется административным персоналом МДОАУ № 7 и представителями КШП «Огонек».