

Информация об условиях организации питания в МДОАУ № 1

Питание является одним из важнейших факторов, опосредующих связь человека с внешней средой и оказывающих решающее влияние на здоровье, работоспособность, устойчивость организма к воздействию экологически вредных факторов производства и среды обитания. Особое значение для поддержания здоровья, работоспособности и активного долголетия человека имеет полноценное и регулярное снабжение его организма всеми необходимыми микронутриентами: витаминами и минеральными веществами. Микронутриенты относятся к незаменимым пищевым веществам. Они абсолютно необходимы для нормального осуществления обмена веществ, роста и развития организма, защиты от болезней и вредных факторов внешней среды, надежного обеспечения всех жизненных функций.

Организация питания обучающихся (воспитанников) в МДОАУ № 1 осуществляется на основе нормативных документов:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ст.37, 41, 79 п.7);
- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 20.01.2020 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648 – 20 «Санитарно-эпидемиологические требования организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»»;
- Постановление Главного санитарного врача от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID- 19)»»;
- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2012 года N 213н/178 «Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Методические рекомендации МР 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах» утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ от 12.11.2015г;
- уставом МДОАУ «Детский сад № 1».

Цель организации питания – создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся

(воспитанников), осуществление контроля необходимых условий для организации питания. А также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в Учреждении.

Задачи организации питания:

- обеспечение обучающихся (воспитанников) питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании с учетом времени пребывания в Учреждении и характера осуществляемой деятельности;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- формирование принципов здорового и полноценного питания у обучающихся (воспитанников);
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов в части организации и обеспечения качественного питания обучающихся (воспитанников) в Учреждении.

Принципы организации питания:

- оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у обучающихся (воспитанников) навыки культуры приема пищи;
- правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд;
- максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона;
- сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ;
- соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка;
- соблюдение гигиенических требования к питанию (безопасность питания);
- приготовление блюд в соответствии с установленной технологией приготовления блюд, обеспечивающих сохранение пищевой ценности продуктов;
- обеспечение питьевого режима детей;
- создание условий для эстетического и культурно-гигиенического развития детей.

Питание в Учреждении осуществляется на основании муниципального контракта на оказание услуг по организации общественного питания с ООО «КШП «Подросток». Всем обучающимся (воспитанникам), чьи родители (законные представители) заключили договор об образовании по образовательной программе дошкольного образования предоставляется сбалансированное пятикратное питание – завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин.

Продукты привозятся в сыром виде (НЕ полуфабрикаты, НЕ готовые изделия для разогрева), блюда готовятся на пищеблоке Учреждения. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в упаковке производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранятся до окончания реализации продукции. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием изготовителем в соответствии с нормативно-

технической документацией.

Сырье, используемое для приготовления изделий разрешено к применению в пищевой промышленности, в том числе для приготовления блюд для детей, и соответствует требованиям действующей нормативной документации: сырье сопровождается документацией, удостоверяющей его качество и безопасность и соответствует нормам Единых санитарно – эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим надзору. Требования к продуктам для детского питания соответствуют СанПиН 2.3/2.4.3590–20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

Сырье животного происхождения проходит ветеринарно – санитарную экспертизу в соответствии с ветеринарными правилами и нормами. Не используются продукты, содержащие ГМО. Сырье продовольственное (мясо, птица, рыба), а также овощи и фрукты, поступающие в замороженном виде, хранятся в низкотемпературных холодильниках, в соответствии с указаниями изготовителя, как правило, при температуре не выше -18 С. Не допускается замораживание сырья два и более раз (замораживание после дефростации). Наличие запрещенных продуктов и блюд не отмечены.

Постоянно осуществляется контроль за качеством поступающих пищевых продуктов. Завозится плодоовощная продукция небольшими партиями, чтобы избежать порчи при длительном хранении. Для приготовления блюд из сырых овощей и фруктов используются только стандартные доброкачественные овощи и фрукты.

Перед раздачей пищи в группы бракеражная комиссия снимает пробу. Ежедневно проверяется качество поставляемых продуктов, осуществляется контроль за сроками реализации и правильностью их хранения. В правильной организации питания обучающихся (воспитанников) большое значение имеет создание благоприятной и эмоциональной и окружающей обстановке в группе. Группы обеспечены соответствующей посудой, удобными столами. Блюда подаются детям не слишком горячими, но и не холодными. Воспитатели приучают детей к чистоте и опрятности при приеме пищи.

При составлении рациона учитываются требования «Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений». Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах соответствуют Методическим рекомендациям МР 2.3.1.2432 – 08.

Меню формируется и утверждается технологами ООО «КШП «Подросток». Меню составляется примерное на 10 дней, поэтому возможны замены некоторых блюд. Фактическое меню на текущий день размещается в Учреждении на стендах в группах и на официальном сайте Учреждения.

При разработке 10 дневного меню учитываются: среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы, объем блюд для каждой возрастной группы, нормы физиологических потребностей, нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов, выход готовых блюд, нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд, требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, а также учитывают возрастные группы: 1-3 лет и 3-7 лет. Набор блюд для детей 1-3 лет и 3-7 лет при этом единый, различен объем порций для младших и старших детей. Рацион разнообразен как за счет расширения ассортимента продуктов, так и за счет разнообразия блюд,

готовящихся из одного продукта.

С 10-ти дневным меню родители (законные представители) могут ознакомиться на официальном сайте Учреждения. Меню для всех возрастных категорий составлено на основе рациона и с использованием продуктов, входящих в рекомендованный среднесуточный набор продуктов для организации питания обучающихся (воспитанников) в дошкольных образовательных организациях, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях.

Распределение энергетической ценности (калорийности) примерно соответствует рекомендуемым значениям. Распределение пищевой и энергетической ценности рационов по неделям равномерное. Соотношение основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) приближены к оптимальным.

В организации питания ребенка раннего и дошкольного возраста большое значение имеет соблюдение определенного режима, что обеспечивает лучшее сохранение аппетита. Выдача готовой пищи с пищеблока и прием пищи в группе осуществляется согласно режиму дня.

При организации 5-ти кратного питания (завтрак 1, завтрак 2, обед, полдник, ужин) фактическое содержание макро и микронутриентов в меню, обеспечивает физиологическую потребность детей в возрасте 3-7 лет. В частности, соблюдаются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах: завтрак составляет 20% суточной калорийности, 2-ой завтрак - 5%, обед - 35%, полдник - 15%, ужин - 25%. В течение года между завтраком и обедом дети получают соки, фрукты. В еженедельный рацион питания включены фрукты, овощи, мясо, рыба и творог. Проводится В ДОУ проводится, круглогодичная искусственная С- витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 2-3 лет – 35 мг, для детей 3-6 лет – 50,0 мг на порцию), использование поливитаминных препаратов специального назначения (детских) в соответствии с инструкцией по применению. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот, кисель и т. п.) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогревают.

В меню представлены разнообразные блюда, соответствующие детскому питанию, исключены их повторы. Ежедневно в питании детей используются молоко кисломолочные продукты, мясо (или рыба), овощи (в т.ч. картофель), фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль.

В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

Рацион питания

Завтрак – молочные каши: овсяная, манная, рисовая, пшенная, гречневая, ассорти, суп молочный с макаронными изделиями. В качестве напитка – чай с молоком, какао, кофе с молоком и бутерброд с маслом и сыром.

2-ой завтрак - с 9.00 до 10.00 детям подают фрукты или фруктовые соки.

Обед – закуска в виде салатов из овощей (огурцы, зеленый горошек, помидоры, перец, лук, свекла отварная, морковь отварная, отварной картофель, капуста,) с растительным маслом. Первое горячее блюдо – щи, борщ, овощной суп, суп — пюре, уха (рыбный суп). Второе блюдо – мясное, рыбное, из птицы.. Третье блюдо – компот из сухофруктов, свежих фруктов, сухофруктов, кисель. Хлеб.

Полдник – может включать в себя молоко или другие молочные продукты (ряженка, кефир), хлебобулочные изделия, выпечку собственного производства (сладкая булочка), кондитерскими изделиями (печенье).

Ужин – блюда из творога – запеканка, блюда из рыбы, птицы, овощей, а также напитков – чай с лимоном, чай с молоком, кисель. Хлеб.

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

Устройство, оборудование, содержание пищеблока Учреждения соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.