

Сведения об условиях питания обучающихся



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. Питание считается нормально организованным, если оно достаточно по калорийности, разнообразно по набору продуктов, сбалансировано по содержанию и рационально распределено в течение дня, блюда приготовлены с

соблюдением требований Постановления 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».

Основные принципы организации питания в МДОАУ № 12 следующие:

- Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка.
- Сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ.
- Максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона.
- Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд.
- Оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи.

Питание в детском саду пятиразовое, в соответствии с примерным циклическим меню и технологией приготовления пищи. Подсчёт энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нём основных пищевых веществ, проводится ежемесячно.

Приготовление пищи осуществляется на пищеблоке детского сада, который представляет собой набор производственных и складских помещений, оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь имеет маркировку, что позволяет исключить возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

В рацион питания ДООУ включены все основные группы продуктов – мясо, рыба, молоко и молочные продукты, яйца, овощи и фрукты, сахар, кондитерские изделия, хлеб, крупа и др. При организации питания соблюдаются возрастные физиологические

нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. В течение года, между первым завтраком и обедом организован второй завтрак, во время которого дети получают натуральные соки или фрукты.

Контроль за фактическим питанием и санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока осуществляется медицинским работником ДООУ. В дошкольном учреждении проводится ежедневная оценка приготовленной продукции. Для проведения органолептической оценки качества готовой продукции и разрешения её к выдаче в ДООУ создана бракеражная комиссия. Перед раздачей пищи в группы, бракеражная комиссия снимает пробу. Ежедневно проверяется качество поставляемых продуктов, осуществляется контроль за сроками реализации и правильностью их хранения.

Выдача готовой пищи с пищеблока и прием пищи в группе, осуществляется согласно утвержденного в МДОАУ № 12 режима дня. В детском саду также организован питьевой режим.

В правильной организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной и эмоциональной обстановки в группе. Группы обеспечены соответствующей посудой, удобными столами. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню.

Контроль за организацией питания включает в себя следующие составляющие:

- гигиеническая обстановка (санитарное состояние, размещение столовой мебели, своевременность доставки пищи в группу);
- сервировка стола (соответствие требований сервировки стола возрасту детей, эстетика стола, деятельность дежурных);
- подготовка детей к приему пищи (настроение детей, их общение, состояние (возбужденное или спокойное), организация гигиенических процедур в зависимости от возраста);
- деятельность воспитателя при организации питания в группе заключается: в создании благоприятной, соответствующей приятному приему пищи обстановки в группе, посадка детей за столами, формирование у обучающихся культуры питания, культурно - гигиенических навыков: умение пользоваться столовыми приборами, культура подачи блюда, культура поведения за столом и т.п.