

Организации питания воспитанников МБДОУ «Детский сад №41 «Ручеек» ЗМР РТ»

Питание детей, посещающих МБДОУ «Детский сад №41 «Ручеек» ЗМР РТ» осуществляется в соответствии нормативно-правовыми документами:

- Федеральным Законом №273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации»;
- санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи».

Основной целью организации питания является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения сбалансированного питания воспитанников, исключение вредных факторов, создающих угрозу жизни и здоровью детей.

Основными задачами организации питания являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов в части организации и обеспечения качественного питания детей.

В детском саду обеспечивается гарантийное сбалансированное питание: завтрак, второй завтрак, обед, уплотнённый полдник, с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

Нормы питания определяются в соответствии с возрастом детей и нормами, утверждёнными правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Организация питания осуществляется на договорной основе с «поставщиком», как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств родителей (законных представителей) воспитанников.

Порядок поставки продуктов в Учреждение определяется договором с МУП «Департамент продовольствия и социального питания города Казани», являющимся предприятием, обеспечивающим питание дошкольных учреждений города.

Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам Учреждения.

Приём пищевой продукции на пищеблок осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной информации.

Входной контроль поступающей продукции осуществляется кладовщиком и медицинской сестрой. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов.

Доставка и хранение продуктов находится под строгим контролем заведующего, шеф-повара и кладовщика.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки хранятся до окончания реализации продукции.

Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками Учреждения.

Вся деятельность по формированию рациона, организации питания детей, производству, реализации и организации потребления продукции, определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

В детском саду имеется пищеблок, оснащённый техническими средствами для реализации технологического процесса; имеется холодильное и моечное оборудование, необходимый инвентарь, посуда, изготовленная из материалов соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией.

Кроме этого, имеется кладовая для хранения сухих продуктов и овощей.

Воспитанники детского сада получают питание согласно установленному и утверждённому заведующим режиму питания.

Питание осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

При составлении меню учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания и отравления.

Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка. На раздаче и в раздевалках групп вывешивается ежедневное меню для групп детей раннего и дошкольного возраста; рекомендации по организации здорового питания.

Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, в детском саду организуется диетическое и лечебное питание, в соответствии с представленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача.

Контроль качества питания, витаминизации блюд, закладки продуктов, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляют шеф-повар, медсестра и кладовщик.

Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя. Воспитатель создаёт безопасные условия при подготовке и во время приёма пищи, проводит с детьми работу по формированию культурно-гигиенических навыков, а в группах раннего возраста докармливает детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приёма пищи.