Организация питания в Детском саду № 246 ОАО «РЖД»

Рациональное питание является одним из основных факторов, определяющих нормальное развитие ребенка. Питание в Детском саду № 246 ОАО «РЖД» организовано в соответствии с нормативно - методическими документами законодательства, Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № СП 2.4.3648-28, «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания».

Организация питания на пищеблоке

Воспитанники Детского сада №246 ОАО «РЖД» получают пятиразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак составляет 25% суточной калорийности, обед -35-40%, ужин - 35%. Объем пищи и выход блюд соответствуют возрасту детей. Питание

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

На основе 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим учреждения. Для детей в возрасте от 1,6 до 3 лет, от 3 до 7 лет меню требование составляется отдельно. При этом 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 Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания;
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. Исправления в меню - раскладке не допускаются. В детском саду имеется специально разработанная картотека блюд (технологическая карта), где указаны название блюда, раскладка продуктов, выход его в готовом виде, калорийность блюда, содержание в нем белков, жиров, углеводов.

Для обеспечения преемственности питания родителей информируем об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд.

Члены Бракеражной комиссии контролируют основную закладку и проверяют выход блюд. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций. Готовая пища выдается детям только с разрешения членов Бракеражной комиссии, после снятия ими пробы и записи в Бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей при приготовлении блюд и кулинарных изделий используется йодированная соль.

Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику утвержденному, заведующим учреждения.

Организация питания детей в группах

Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

-в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

-сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

К сервировке столов привлекаются дети с 4 лет (раскладывание клеенок, расставление салфетниц). Убирать за собой тарелки со стола детям категорически запрещается. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне. В группах раннего возраста докармливают детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

Условия, сроки хранения и приобретения продуктов

Продукты питания приобретаются в государственных и частных торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Питание считается нормально организованным, если оно достаточно по калорийности, разнообразно по набору продуктов, сбалансировано по содержанию отдельных пищевых веществ, рационально распределено в течении дня и приготовлено с соблюдением санитарных норм и правил.