

Условия питания и охраны здоровья воспитанников, в том числе приспособленных для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья

Организация питания в Образовательном учреждении осуществляется в соответствии с действующими нормами питания, нормативными актами Российской Федерации, требованиями законодательства в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Ответственность за организацию питания в Образовательном учреждении возложена на руководителя Образовательного учреждения. К контролю за организацией питания в Образовательном учреждении привлекается административный персонал, бракеражная комиссия Образовательного учреждения. Поставка продуктов питания осуществляется обслуживающими организациями по результатам проведения тендера.

Основными принципами организации питания в Образовательном учреждении являются:

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.

Соблюдение гигиенических требования к питанию (безопасность питания).

В ЧДОУ «Детский сад № 205 ОАО «РЖД» утвержден Совет по питанию, который действует в соответствии с планом работы на год. Совет по питанию решает следующие вопросы:

— составление плана работы на год; соблюдение режима питания в группах; выполнение натуральных норм.

— соблюдение санэпидрежима;

— информирует, консультирует работников пищеблока, педагогов и др. по вопросам питания дошкольников.

На заседаниях Совета по питанию затрагиваются насущные вопросы, возникающие по организации питания в ДОУ.

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. Кроме того, правильно организованное питание формирует у детей культурно-гигиенические навыки, полезные привычки, так называемое рациональное пищевое поведение, закладывает основы культуры питания.

Соблюдение правильного питания важно во все возрастные периоды, однако в дошкольном возрасте роль питания особенно велика. Это обусловлено рядом причин. Детский организм отличается бурным ростом и развитием: происходит формирование и становление структуры многих органов и систем, совершенствуются их функции, интенсивно идет созревание головного мозга и развитие высшей нервной деятельности.

Основным принципом питания дошкольников должно служить максимальное разнообразие их пищевых рационов. Только при включении в повседневные рационы всех основных групп продуктов - мяса, рыбы, молока и молочных продуктов, яиц, пищевых жиров, овощей и фруктов, сахара и кондитерских изделий, хлеба, круп и др. можно обеспечить детей всеми необходимыми им пищевыми веществами.

С 2021 года работа по организации питания в Образовательном учреждении регламентируется новыми СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Правила касаются организации общественного питания населения. Много внимания документ уделяет организации кормления и меню для дошкольников. Данные нормы действуют до 2027 года.

Новый стандарт уделяет больше внимания безопасности детского питания:

- детский сад обновил служебные документы в соответствии с требованиями нового стандарта;
- ст. медицинская сестра ведет ведомость контроля рациона детей, форма заполняется каждый день;
- ст. медицинская сестра ведёт гигиенический журнал по работникам детского сада, он проводит ежедневный медицинский осмотр работников пищеблока, результаты осмотров фиксирует в бумажном гигиеническом журнале.

Новое требование – ведение журнала учета температуры и влажности на кладовых. Ответственное лицо ежедневно фиксирует показания приборов учета в журнале. В журнал бракеража скоропортящихся продуктов добавлено больше информации о производителях и поставщиках, документах о качестве и безопасности продуктов, результаты взвешивания.

В детском саду организовано 5-ти разовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин.

Основное меню разрабатывается на две недели для каждой возрастной группы: для детей 1,5-3 лет и 3-7 лет. Разработкой меню занимается дошкольная организация, т.к. пища готовится работниками детского сада. Меню утверждается руководителем — заведующим. Наш детский сад работает по утвержденному 10-дневному меню, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания. Меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии (белков, жиров, углеводов) по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации.

Ежедневного меню на текущий день во всех возрастных группах в уголках для родителей, на стенде по питанию у раздачи пищеблока в коридоре детского сада. Ежедневное меню основного питания составляется ответственным за питание на сутки для всех возрастных групп. Наименования блюд в меню соответствуют их названиям в технологических картах. Осуществляется контроль за тем, чтобы Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах) а также суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах — не менее) были в пределах норматива, указанного в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Детские дошкольные группы ДОО разделяются на две возрастные категории, исходя из которых и подбирается рацион:

- суточный рацион для детей раннего возраста (от 1,5 до 3 лет) должен составлять 1400 Ккал в день;
- суточный рацион для младшей, средней и старшей группы в возрасте детей от 3 до 7 лет должен составлять 1800 Ккал.

На протяжении дня в детском саду ребенок должен получить около 80% суточного рациона.

В целом, правила и нормы приготовления еды для всех возрастных категорий не отличаются. Но для младших групп повара режут овощи более мелко, с возрастом объем порций увеличивается, потому что дети постарше нуждаются в дополнительной энергии для подвижных и активных игр, а также для развития и обучения.

Питание в детском саду организовано в столовой, а малыши 1 младшей группы питаются в групповом помещении.

Производственный процесс по приготовлению блюд выполняют квалифицированные повара. Весь цикл приготовления блюд осуществляется на пищеблоке. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход и полностью оснащено оборудованием в соответствии с

нормативными требованиями, так как автоматизированная обработка и приготовление продуктов способствует улучшению качества пищи, повышению производительности труда, уменьшению количества отходов.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детский сад осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранятся до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется кладовщиком, бухгалтером, заведующим хозяйством. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.

Перечень запрещенных продуктов увеличился с 36 до 45 позиций. Запрещено использовать для питания дошкольников мясо дичи, не пастеризованные молочные продукты, консервы, кондитерские изделия с жирными кремами, кофе, сладкую газировку, минеральную воду.

Готовая пища выдается только после снятия пробы и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд. Организация питания постоянно находится под контролем администрации. Контроль качества питания и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока осуществляет заведующий, ст. медицинская сестра, старший воспитатель, заместитель заведующего по АХР.

Обеспечивается контроль санитарно-гигиенической безопасности и качества питания:

- соблюдается оптимальный режим питания;
- проводится работа по формированию у детей навыков культуры питания;
- строго соблюдаются принципы разработанного меню;
- оформляются информационные стенды, информационные папки по вопросам здорового питания

Для детей инвалидов и лиц с ограниченными возможностями на основании медицинских показаний питание предоставляется с заменой продуктов в соответствии с СанПиН.

График питания разработан в соответствии с режимом дня в каждой группе. Ежедневное меню вывешено на 1 этаже и в приемных групп на информационных стендах.