



Контроль за фактическим питанием и санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока осуществляется медицинской сестрой.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ «Детский сад комбинированного вида № 32 «Сказка» 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. 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.

Готовая пища выдается только после снятия пробы и соответствующей записи в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Организация питания постоянно находится под контролем администрации.

Пищеблок детского сада оснащен всем необходимым техническим оборудованием.

Пищеблок оборудован следующими цехами и помещениями:

- Разгрузочная зона;
- Холодная кладовая отходов;
- Кладовая овощей;
- Кладовая сухих продуктов;
- Помещение охлаждающих камер;
- Цех первичной обработки овощей;
- Цех вторичной обработки овощей;
- Мясо-рыбный цех;
- Холодный цех;
- Горячий цех;
- Помещение обработки яиц;
- Моечная кухонной посуды;
- Раздаточная;
- Лифт получения готовых блюд.





Нормативные документы:

С 1 января 2021 г. вводятся в действие санитарные правила СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи". Правила действуют до 01.01.2027. Признаются утратившими силу с 01.01.2021 постановления Главного государственного санитарного врача РФ, регулирующие правоотношения в аналогичной сфере деятельности, т.е. СанПиН 2.3.2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" с 01.01.2021г. считается утратившим силу.

- СанПиН 2.3.2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания"
- СанПиН от 01.01.2021 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"
- СанПин 3.12.4.3598-20 "Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных для детей и молодежи в условиях распространения коронавирусной инфекции"
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» (с дополнениями и изменениями в ред. СанПиН 2.3.2.1280-02"
- СанПиН 2.3.2.1280-03 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения N 2 к СанПиН 2.3.2.1078-01"
- письмо Роспотребнадзора от 14.04.2006г. № 01004289-06-32 Об организации проведении производственного контроля в детских учреждениях

- ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
- МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации
- МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания.

Особенности питания ребенка в период адаптации

Переход ребенка от домашнего воспитания к воспитанию в детском коллективе всегда сопровождается определенными психологическими трудностями, часто у детей в это время снижается аппетит, нарушается сон, иногда наблюдаются невротические реакции, снижается общая сопротивляемость к заболеваниям. Правильная организация питания в это время имеет большое значение и помогает ребенку скорее адаптироваться в коллективе.

Перед поступлением ребенка в детский сад максимально приблизьте режим питания и состав рациона к условиям детского сада. Приучить его к тем блюдам, которые чаще дают в дошкольном учреждении, особенно, если раньше он их никогда не получал.

В первые дни нельзя менять стереотип поведения ребенка, в том числе и привычки в питании. Первое время, если ребенок не ел самостоятельно, воспитатели обязательно будут его кормить и докармливать.

Если ребенок отказывается от пищи, ни в коем случае нельзя кормить его насильно. Это усиливает отрицательное отношение к детскому коллективу.

Для профилактики ОРЗ и ОРВИ следует проводить дополнительно витаминизацию рациона питания детей, используя широкий ассортимент имеющихся витаминизированных пищевых продуктов и напитков, а по необходимости (по заключению врача), также поливитаминных препаратов (витаминно-минеральных комплексов).

Условия организации питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация питания детей в учреждении осуществляется на основе СанПиН 22.3.2.4.3590-20 и Положения «Об организации питания». *Питание организовано в соответствии с примерным 10-дневным меню, утверждено руководителем и разработано в соответствии с рекомендациями врача-диетолога, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей.* Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп выполняются в соответствии с требованиями СанПиН. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с разработанными технологическими картами. Основными принципами организации качественного питания детей в учреждении являются:

- обеспечение детского организма необходимыми продуктами для его нормального роста;
- адекватная энергетическая ценность рационов, соответствующая энергозатратам детей;
- сбалансированность рациона по всем заменяемым и не заменяемым пищевым ингредиентам;
- максимальное разнообразие рациона;
- высокая технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая их вкусовые достоинства и сохранность пищевой ценности;
- учёт индивидуальных особенностей детей (по назначению врача обеспечивается диетическое питание ребенка).

График выдачи питания разработан в соответствии с возрастными особенностями детей и временем года.

Контроль за качеством питания, его разнообразием, вкусовыми качествами пищи, а также витаминизацией блюд, закладкой, кулинарной обработкой продуктов питания, выходом блюд, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения и соседства продуктов, соблюдением сроков реализации осуществляется комиссией по питанию с привлечением Родительского комитета. Систематически проводятся микробиологические, химические исследования воды и пищи (согласно программе производственного контроля). Результаты производственного контроля за последние три года не выявили отклонений от норм.

В детском саду организован питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая отвечает требованиям санитарных правил:

- питьевой режим в детском саду проводится в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.2660-10, п. 15.24, организован с использованием кипяченой воды при условии ее хранения не более 3-х часов;
- питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в детском саду (выдается воспитателем). По желанию ребенка воспитатель или помощник воспитателя группы удовлетворяет потребность в питье;
- ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка, и, в среднем, составляют 80мл на 1 кг его веса. При нахождении ребенка в дошкольном образовательном учреждении полный день, ребенок должен получить не менее 70 % суточной потребности в воде;
- температура питьевой воды – 18-20 С;
- кипячение осуществляется на пищеблоке в специально отведенной емкости, обработка емкости для кипячения осуществляется ежедневно в конце рабочего дня.

Пищеблок оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарём, посудой. Все технологическое и холодильное оборудование исправно.