

## **Сведения об условиях питания и охраны здоровья обучающихся в МБДОУ № 6**

Питание является одним из важнейших факторов, который повышает сопротивляемость организма к заболеваниям, благотворно влияет на физическое и нервно-психическое развитие детей, способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, умственному развитию, создает условия для адаптации ребенка к окружающей среде. В МБДОУ № 41 г. Усть-Лабинска, Краснодарского края, организовано 4 разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) согласно примерному 10-дневному меню. Ассортимент блюд и кулинарных изделий, на основе которого сформировано примерное меню, включает в себя только те блюда, которые по своим рецептурам и технологии приготовления соответствуют научно обоснованным гигиеническим требованиям к питанию детей дошкольного возраста. Основными принципами организации питания в МБДОУ являются:

- Максимальное разнообразие пищевых рационов, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки.
- Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка.
- Сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ.
- Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд.
- Учёт индивидуальных особенностей питания детей с отклонениями в состоянии здоровья.
- Оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи.
- Соблюдение гигиенических требований к питанию детей.

Снабжение детского сада продуктами питания осуществляется ежедневно. Занимается приходом продуктов кладовщик. Приемка продуктов питания является важной составной частью технологического процесса. Продукты принимают по количеству и качеству. Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют необходимые документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность, хранятся в кладовой с соблюдением требований СанПин и товарного соседства. В кладовой продукты хранятся на стеллажах и подтоварниках согласно нормативным требованиям.

Таинство приготовления обедов и завтраков происходит на кухне. Именно отсюда по детскому саду расплываются вкусные ароматы. Важнейшим условием правильной организации питания детей является

строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи.

**Пищеблок:** Устройство и оборудование пищеблока соответствуют санитарным правилам и нормам к организации детского питания. Пищеблок в нашем детском саду состоит из: овощехранилища, двух овощных цехов (первичной обработки овощей и вторичной обработки овощей), холодного, мясорыбного, горячего цехов, моечной кухонной посуды, моечной тары и кладовой. Пищеблок оснащен необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

При организации питания большое уделяется внимание качеству поставляемой продукции, обработке продуктов и технологии приготовления блюд.

Согласно санитарным требованиям на кухнях есть отдельные зоны - для разделки сырых продуктов, мясной цех, овощной, помещение, где моют посуду, горячий цех. Деревянные разделочные доски все с надписями: „для овощей”, „для мяса”.

Разделочные ножи тоже имеют каждый своего „клиента”: мясо, хлеб, овощи, яйца...

Все продукты подвергаются обработке и хранятся каждый в своем холодильнике, совершенно исключено встретить рядом на полках сырое мясо и, к примеру, сливочное масло. Холодильников на пищеблоке несколько, и это необходимо.

По одной порции каждого блюда повара оставляют в холодильнике на сутки. При любой проверке сразу можно удостовериться, что ели детки именно в этот день.

В нашем детском саду работают высоко квалифицированные повара, которые при соблюдении технологии приготовления пищи готовят домашнему вкусно. Все блюда - собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.

### **ПЕРЕЧЕНЬ ЛОКАЛЬНЫХ ДОКУМЕНТОВ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОШКОЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ:**

1. Положение об организации питания в ДОУ;
2. Положение об организации питания дошкольников и предоставления бесплатного (льготного) питания отдельным категориям обучающихся (воспитанников) в учреждении;
3. Приказ "Об организации питания в учебном году;
4. Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания;
5. Приказ об утверждении «Примерного двухнедельного рациона питания (10 дневное меню) для организации питания детей от 1 до 3-х лет и с 3-х до 7 лет в муниципальном дошкольном учреждении с 10,5 часовым пребыванием детей»;

6. Положение о бракеражной комиссии;
7. Приказ "О создании бракеражной комиссии на учебный год";
8. План работы бракеражной комиссии;
9. Приказ "О назначении ответственного за организацию и контроль качества питания дошкольников на учебный год";
10. Приказ "О создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания дошкольников на учебный год";
11. Приказ "Об утверждении плана работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания на учебный год";
12. Приказ "Об утверждении графика питания обучающихся в учебном году";
13. График закладки продуктов;
14. График выдачи питания;
15. Положение об организации питьевого режима;
16. Приказ "Об организации питьевого режима".

### ***ПРИМЕРНОЕ 10 ДНЕВНОЕ МЕНЮ МБДОУ № 6***

В меню представлены разнообразные блюда, исключены их повторы. Дети получают соки и витаминизированные напитки, фрукты и овощи.

Питание - четырехразовое.

Основными принципами организации питания в нашем 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).

Для контроля за организацией питания детей в учреждении создана общественная комиссия.

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся в кладовой с соблюдением требований СанПиН и товарного соседства.

Все блюда - собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.

### ***Контроль за организацией питания:***

Для контроля за организацией питания детей в учреждении создана брокеражная комиссия. Приемочный контроль готовой кулинарной продукции осуществляется бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации ДООУ и медицинского работника. Результаты производственного контроля регистрируются в бракеражном журнале.

Выдача готовой пищи производится только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся с соблюдением требований СанПин и товарного соседства.

Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

Все блюда - собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.

### ***Основными принципами организации питания в ДООУ являются:***

1. Адекватная энергетическая ценность рационов, соответствующая энерготратам детей.

2. Сбалансированность рациона по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, различные классы углеводов, витамины, минеральные соли и микроэлементы.

3. Максимальное разнообразие рациона, являющееся основным условием обеспечения его сбалансированности, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки.

4. Адекватная технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности.

5. Исключение из рациона питания продуктов и блюд, способных оказывать раздражающее действие на слизистую органов пищеварения, а также продуктов, которые могли бы привести к ухудшению здоровья у детей с хроническими заболеваниями. То есть питание в детском саду должно быть «щадящим».

6. Учет индивидуальных особенностей детей (в том числе непереносимость ими отдельных продуктов и блюд).

7. Обеспечение санитарно- эпидемиологической безопасности питания, включающее соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке , хранению, приготовлению и раздаче.

