

Условия организации питания в структурном подразделении Детский сад «Камушка» МБОУ «Гайнская СОШ»

С 1 января 2021 года вступили в силу новые Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32. В эти СанПиН включены требования 17 актов в сфере общественного питания, причем особое внимание уделено организации питания детей (гл. VIII).

Требования направлены на снижение риска здоровью детей, обусловленного пищевым фактором, и повышение роли здоровьесберегающей функции питания.

Из меню исключены жареные и обжаренные изделия из мяса птицы, рыбы, мяса, субпродуктов, а также обжарка овощей для первых блюд.

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

Контроль за организацией питания осуществляет бракеражная комиссия.

Детский сад имеет пищеблок, оснащенный необходимым современным оборудованием. Все технологическое оборудование исправно, находится в рабочем состоянии, соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Все блюда — собственного производства.

Выполнение норм основных продуктов

- выдерживается достаточное обеспечение калорийности и содержания всех жизненно важных пищевых компонентов;
- используется максимальное разнообразие рациона; проводится технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд;
- пища, приготовленная на пищеблоке, всегда имеет хорошие вкусовые качества и привлекательный внешний вид блюд.

Организация питьевого режима

- питьевой режим в детском саду проводится в соответствии с требованиями СП 2.4. 3648-20;
- питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в саду. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка.
- обеспечивается контроль санитарно-гигиенической безопасности питания.

Систематически проводится контроль за качеством питания.

Соблюдение санитарных требований

В образовательном учреждении соблюдаются санитарные требования к поставляемым продуктам питания; к транспортировке, хранению; к приготовлению и раздаче блюд; к личной гигиене пищеблока; к организации приема пищи детьми в группах.

Организация работы по пропаганде здорового питания.

В Образовательном учреждении соблюдается оптимальный режим питания; проводится работа по формированию у детей навыков культуры питания;

строго соблюдаются принципы разработанного меню; проводится разъяснительная работа, как с сотрудниками учреждения, так и с родителями по введению новых блюд; оформляются информационные стенды, информационные папки по вопросам здорового питания.

Организация питания

Питание в Образовательном учреждении организовано в соответствии с требованиями СанПиН. В течение дня детям предлагается 4-х разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед и полдник), приготовленное поварами на пищеблоке ДООУ. Проводится С-витаминизация третьего блюда.

Отпуск питания организуется по группам в соответствии с утвержденным графиком.

Питание в детском саду создается и корректируется дневные «план-меню» в соответствии с циклическим 10-ти дневным меню.

В детском саду вывешивается меню на каждый день

Меню сбалансировано по белкам, жирам, углеводам, выведены калории.

Ежедневно берутся суточные пробы для контроля качества и выполнения норм питания.

Образовательное учреждение работает по циклическому десятидневному меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, утвержденное директором школы.

Родители воспитанников имеют возможность ознакомиться с ежедневным и циклическим меню на сайте образовательного учреждения.

Организован родительский контроль по организации питания.

Также родители (законные представители) по интересующим их вопросам по организации питания могут обратиться к заведующему структурным подразделением по телефону 83424521065.