

Организация питания в МБДОУ № 6 детский сад общеразвивающего вида «Снежинка»

Нормативно-правовой базой организации питания в в МБДОУ № 6 детский сад общеразвивающего вида «Снежинка» являются:

- Санитарно-эпидемиологические нормы и правила (СанПиН 2.4.1.3049-13.),
- Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 582-ФЗ (ст.17,28) от 30.03.99 г.
- Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ (ст.15,17) от 02.01.2000 г.
- «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» 2.3.2.560-96
- ГОСТ 50763-95 «Общественное питание»
- Инструкции по проведению «С»-витаминизации от 18.02.94 г. № 06-15/3-15
- Методические рекомендации по организации питания детей в ДОУ Министерства здравоохранения, института питания АМН.
- Устав МБДОУ № 6 детский сад общеразвивающего вида «Снежинка»

Контроль организации питания осуществляет Роспотребнадзор, Центр гигиены и эпидемиологии Усть-Камчатского муниципального района, Управление образования, администрация МДОУ, медицинский персонал, постоянно действующая комиссия по контролю расходования продуктов питания, родительский комитет. Вопросы питания ежегодно обсуждаются на педсоветах, родительских собраниях.

Организация питания воспитанников осуществляется Учреждением, обеспечивающим гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении, согласно установленным нормам.

Питание детей в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным и утвержденным Учреждением на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания, согласованным с Роспотребнадзором.

Контроль над качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на медицинскую сестру и шеф-повара Учреждения.

Выдача готовой пищи разрешается после проведения приемочного контроля бракеражной комиссии в составе шеф-повара, представителя администрации Учреждения и медицинского работника.

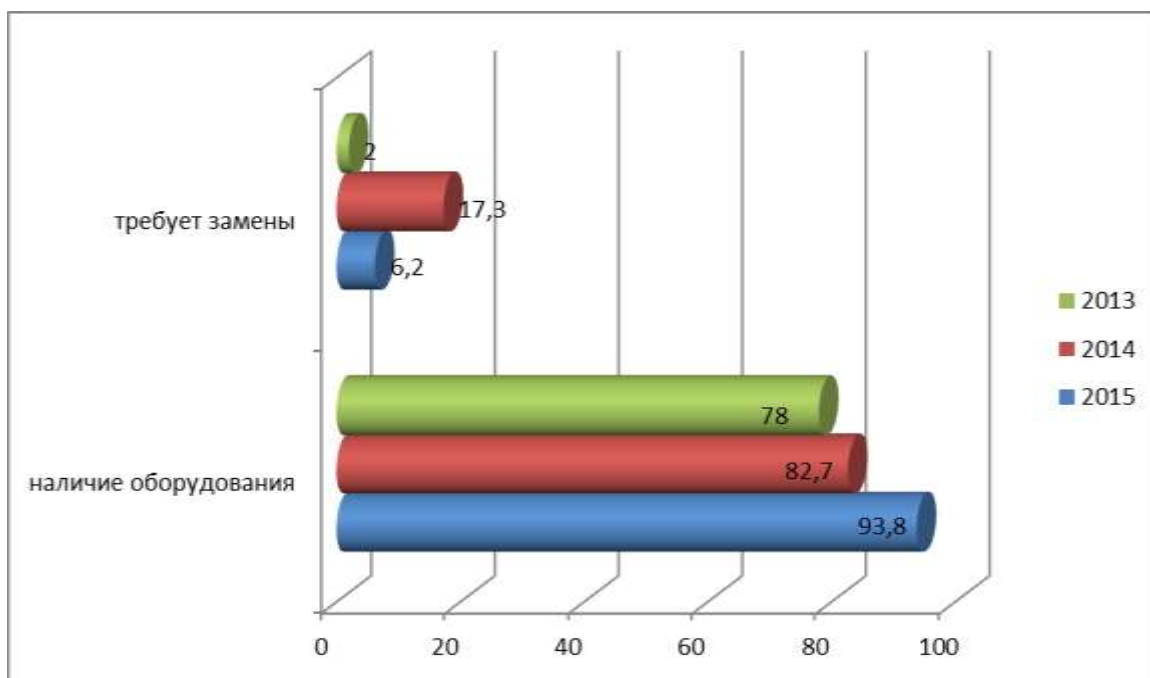
Рациональное питание является одним из основных факторов, определяющих нормальное развитие ребенка, его жизнедеятельность, рост, состояние здоровья. Правильное, сбалансированное питание повышает устойчивость к неблагоприятным условиям.

Дошкольное учреждение имеет пищеблок, устроенный в соответствии с требованиями СанПиН. Кухонное оборудование и инвентарь находятся в рабочем состоянии. Для хранения скоропортящихся продуктов имеется достаточное количество холодильников, что позволяет обеспечивать товарное соседство. Имеются помещения для хранения сыпучих продуктов, овощей.

Помещения пищеблока оснащены специальными столами в достаточном количестве, имеющими соответствующую маркировку, Весь разделочный инвентарь промаркирован, хранится в специально отведенном месте.

В помещениях пищеблока проводится ежедневная и генеральная уборка. Имеются утвержденные графики уборки помещений. Материально-техническая база пищеблока удовлетворительная.

Оснащение пищеблока. Необходимость замены оборудования в %



Доставка продуктов питания производится специально оборудованной машиной, поставщиком является ИП «Стряпченко». Продукты питания приобретаются на основании договоров или контрактов в зависимости от суммы затрат на приобретение продуктов питания. Имеется достаточный разнообразный ассортимент продуктов питания, запас не менее 10 дней. Существует проблема с доставкой кисломолочной продукции из-за короткого срока реализации. Нормы потребления творога, в связи с этим выполняются на 80%.

Пищевые продукты, поступающие в МДОУ, имеют сертификаты качества. Качество поступающих продуктов проверяют медицинские работники, о чем делается соответствующая запись в журнале «Бракераж сырых продуктов».

Скоропортящиеся продукты хранятся в холодильниках, соблюдается товарное соседство. Для контроля температуры в холодильниках установлены термометры.

Дошкольное учреждение обеспечено квалифицированными кадрами для обеспечения питания детей на 100%. Персонал пищеблока соблюдает правила технологической обработки продуктов. Все сотрудники прошли курс санитарного минимума, у всех в срок пройдены медосмотры.

В МБДОУ имеется 10-дневное меню, согласованное с Роспотребнадзором. С целью качественного оформления меню-раскладок медицинским персоналом разработана картотека блюд, где указано соотношение белков, жиров и углеводов, калорийность блюда, количество витаминов и микронутриентов, картотека регулярно пополняется. На основании 10-дневного меню составляется меню-требование установленного образца с указанием количества блюд, их выхода для детей разного возраста. По медицинским показаниям на основании справки врача нуждающимся детям предоставляется диетпитание, которое отображается в основном меню-требовании. Таких детей в саду 30 чел. – 13,4%.

Основные продукты питания: - хлеб, крупы, молоко, масло, мясо, сахар, овощи включаются в рацион ежедневно, другие продукты питания – несколько раз в неделю.

В течение декады ребенок должен получить количество продуктов в полном объеме соответственно натуральным нормам, установленным СанПиН.

Для контроля за соблюдением натуральных норм питания ведется и анализируется накопительная ведомость, обсчитывается калорийность блюд, соотношение Б:Ж:У,

вносится коррекция при составлении последующих меню, что способствует сбалансированному питанию детей.

Анализ накопительных ведомостей показал, что натуральные нормы питания выполняются на 90-95%. Дети недополучают кисломолочную продукцию, овощи.

Выдача готовых блюд производится после органолептической оценки медицинским персоналом, специальной записи в бракеражном журнале. При раздаче выставляются контрольные блюда соответственно возрасту. Суточная проба (72 часа) хранится в специальном холодильнике с указанием даты закладки пробы.

Третьи блюда «С»-витаминизируются, имеются специальные журналы для регистрации с указанием количества витамина «С», в системе применяется йодированная соль.

Питание детей проводится в групповых помещениях, соблюдается санитарное состояние помещений, столы сервируются соответственно возрастным возможностям детей, эстетично, используются красивые салфетки, приборы, имеется достаточное количество посуды. Мебель соответствует росту детей на 100%.

Продумана организация дежурств детей по столовой соответственно возрасту детей, имеются эстетично оформленные уголки дежурств.

В процессе приема пищи воспитатели формируют у детей культурно-гигиенические навыки, навыки культуры еды соответственно возрасту. Главной оценкой адекватности питания служит нарастание массы тела. Детей с дистрофией в МБДОУ не выявлено.

Вопросы питания регулярно обсуждаются в коллективах, выносятся на родительские собрания.

Приложение N 13
к СанПиН 2.4.1.3049-13

СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
от 1 года до 3-х лет	350 - 450	450 - 550	200 - 250	400 - 500
от 3-х до 7-ми лет	400 - 550	600 - 800	250 - 350	450 - 600

Приложение N 11
к СанПиН 2.4.1.3049-13

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории,
- телятина,
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),
- мясо кролика,
- сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1 - 2 раза в неделю - после тепловой обработки;
- субпродукты говяжьи (печень, язык).

Рыба и рыбопродукты - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.

Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150 °Т - после термической обработки;
- творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый - для питания детей дошкольного возраста);

- сметана (10%, 15% жирности) - после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;
- сливки (10% жирности);
- мороженое (молочное, сливочное)

Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;
- маргарин ограниченно для выпечки.

Кондитерские изделия:

- зефир, пастила, мармелад;
- шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);
- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

Овощи:

- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, корни белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;
- овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);
- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;
- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости;
- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);
- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы:

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);
- лосось, сайра (для приготовления супов);
- компоты, фрукты дольками;
- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;
- зеленый горошек;
- кукуруза сахарная;
- фасоль стручковая консервированная;
- томаты и огурцы соленые.

Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

Рекомендуемые среднесуточные нормы питания в дошкольных организациях
(г, мл, на 1 ребенка)

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	1 - 3 года	3 - 7 лет	1 - 3 года	3 - 7 лет
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%	390	450	390	450
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%	30	40	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15%	9	11	9	11
Сыр твердый	4,3	6,4	4	6
Мясо (бескостное/на кости)	55/68	60,5/75	50	55
Птица (куры 1 кат. потр./цыплята-бройлеры 1 кат. потр./индейка 1 кат. потр.)	23/23/22	27/27/26	20	24
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	34	39	32	37
Колбасные изделия	-	7	-	6,9
Яйцо куриное столовое	0,5 шт.	0,6 шт.	20	24
Картофель: с 01.09 по 31.10	160	187	120	140
с 31.10 по 31.12	172	200	120	140
с 31.12 по 28.02	185	215	120	140
с 29.02 по 01.09	200	234	120	140
Овощи, зелень	256	325	205	260
Фрукты (плоды) свежие	108	114	95	100
Фрукты (плоды) сухие	9	11	9	11
Соки фруктовые (овощные)	100	100	100	100
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	-	50	-	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	50	40	50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	60	80	60	80
Крупы (злаки), бобовые	30	43	30	43
Макаронные изделия	8	12	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	25	29
Масло коровье сладкосливочное	18	21	18	21
Масло растительное	9	11	9	11
Кондитерские изделия	7	20	7	20
Чай, включая фиточай	0,5	0,6	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2	1,0	1,2
Сахар	37	47	37	47
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,4	0,5
Мука картофельная (крахмал)	2	3	2	3
Соль пищевая поваренная	4	6	4	6
Хим. состав (без учета т/о)				
Белок, г			59	73
Жир, г			56	69
Углеводы, г			215	275
Энергетическая ценность, ккал			1560	1963