

Условия питания воспитанников в СП «Детский сад»

Учреждение функционирует в помещении, отвечающим санитарно-гигиеническим, противоэпидемиологическим требованиям и правилам пожарной безопасности.

Учреждение обеспечивает сбалансированное пятиразовое питание детей в соответствии с режимом функционирования (12 часов) и санитарными правилами и нормативами. Для хранения продуктов и приготовления пищи отводятся специализированные помещения.

Важнейшим условием правильной организации питания детей, воспитывающихся в дошкольных учреждениях, является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. Игнорирование этих требований может привести к серьезным нарушениям в здоровье детей: пищевым отравлениям, кишечным инфекциям. Наиболее полно санитарно-гигиенические требования отражены в САНПИН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

В нашем дошкольном учреждении питание воспитанников осуществляется в соответствии с постановлением Главы Администрации «Об установлении максимального размера родительской платы за присмотр и уход за ребенком (детьми) в муниципальных образовательных организациях, реализующих программы дошкольного образования».

На сегодняшний день установленная стоимость питания на одного ребенка из расчета пятиразового питания составляет:

в сумме 100 рублей в день;

Для организации питания в детском саду имеются все условия:

-пищеблок оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием;

-технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, - цельнометаллические;

- для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски;

- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группе.

В детском саду создана комиссия по контролю качества питания, которая контролирует организацию питания, проводит заседания, на которых рассматривает вопросы данного направления. Проводит регулярные проверки качества питания, его соответствия требованиям к сбалансированному питанию, соблюдение СанПиН.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников. Еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.



Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке, масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках, крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах.

Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях .

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.



Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции .

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капуста - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °С.

Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С.

Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

Принципы рационального питания детей дошкольного возраста

Питание ребенка – ведущий фактор, обеспечивающий правильное развитие и функционирование всех органов и систем.

Рациональное питание, обеспечивающее организм всеми необходимыми ему пищевыми веществами (белками, жирами, углеводами, витаминами и минеральными солями) и энергией, является необходимым условием гармоничного роста и развития детей дошкольного возраста. В то же время, правильно организованное питание способствует повышению устойчивости организма к действию инфекций и других неблагоприятных внешних факторов.

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. И, наоборот, исключение из рациона тех или иных из названных групп продуктов или, напротив, избыточное потребление каких-либо из них неизбежно приводит к

нарушениям в состоянии здоровья детей.

Правильный подбор продуктов – условие необходимое, но еще недостаточное для рационального питания дошкольников.

Сбалансированность рациона по всем заменимым и незаменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, различные классы углеводов, витамины, минеральные соли и микроэлементы. Необходимо стремиться к тому, чтобы готовые блюда



Необходимо стремиться к тому, чтобы готовые блюда

были красивыми, вкусными, ароматными и готовились с учетом индивидуальных вкусов детей.

Не рекомендуется! Некоторые продукты крайне нежелательны в рационе дошкольника. Не рекомендуются: копченые колбасы, консервы, жирные сорта мяса, некоторые специи: перец, горчица и другие острые приправы. Для улучшения вкусовых качеств лучше положить в пищу петрушку, укроп, сельдерей, зеленый или репчатый лук, чеснок. Последние, кроме того, обладают и способностью сдерживать рост болезнетворных микробов.

Исключить 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 (вне стадии обострения) или компенсированными функциональными нарушениями органов желудочно-кишечного тракта (щадящее питание).



Уважаемые родители, исключите из рациона питания детей эти продукты!

Основой организации рационального питания детей в нашем детском саду является соблюдение рекомендуемых продуктовых наборов, а также разработанных на их основе типовых рационов питания (примерных меню). Выход блюд и кулинарных изделий предусматривается в соответствии с действующей нормативной и технологической документацией.

Родителям на заметку. О витаминах.

Витамины служат регуляторами обменных процессов, играют немаловажную роль в повышении сопротивляемости заболеваниям, тесно связаны с процессами роста и развития организма. Между действием различных витаминов существует тесная взаимосвязь: недостаток в пище одного из

витаминов влечет нарушение обмена других витаминов.

Витамины служат регуляторами обменных процессов, играют немаловажную роль в повышении

сопротивляемости заболеваниям, тесно связаны с процессами роста и развития организма.

Витамин А оказывает влияние на рост организма,

на устойчивость его по отношению к инфекциям. Он необходим для



поддержания нормального зрения, состояния кожи и слизистых оболочек. Содержится витамин А в большом количестве в рыбьем жире, сливках, сливочном масле, яичном желтке, печени. В некоторых растительных продуктах: моркови, салате, шпинате, помидорах, зеленом горошке, абрикосах, апельсинах — содержится каротин — провитамин А, превращающийся в организме в витамин А.

Витамин D способствует образованию костной ткани и стимулирует рост организма. При недостатке в пище витамина D нарушается нормальное усвоение организмом кальция и фосфора, что ведет к возникновению рахита. Наибольшее количество витамина D содержится в рыбьем жире, яичном желтке, печени, икре рыб. В молоке и сливочном масле витамин D содержится в небольшом количестве.

Витамин К участвует в тканевом дыхании, способствует сохранению нормальной свертываемости крови. Этот витамин синтезируется в организме бактериями кишечника. Недостаток его может возникнуть при заболеваниях органов пищеварения или при приеме различных антибактериальных препаратов. Витамин К содержится в основном в помидорах, в зеленых частях растений, шпинате, капусте, крапиве.

Витамин С, или аскорбиновая кислота, активно участвует в окислительно-восстановительных процессах, влияет на белковый и углеводный обмены, повышает сопротивляемость организма к различным инфекциям. Этот витамин содержится во многих свежих овощах и фруктах. Наиболее богаты им плоды шиповника, черной смородины, черноплодной рябины, облепихи, крыжовника, цитрусовые, капуста, картофель, листовые овощи.

Группа витаминов В необходима для нормального течения углеводного, жирового и водного обменов, играет важную роль в окислительно-восстановительных процессах, в процессах кроветворения и нейрогуморальной регуляций, синтеза белка, является стимулятором роста и многих других процессов. Витамины этой группы содержатся в пивных и пекарских дрожжах, гречневой и овсяной крупе, ржаном хлебе, молоке, мясе, печени, яичном желтке, зеленой части растений.

Витамин Е (токоферол) влияет на функцию эндокринных желез, на обмен белков, углеводов, обеспечивает внутриклеточный обмен. Больше всего этого витамина содержится в зернах кукурузы, в моркови, капусте, зеленом горохе, яйцах, мясных и рыбных продуктах, в коровьем и оливковом масле.



Желаем нашим детям и их родителям крепкого здоровья!