

Организация рационального питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении - Тюлячинский детский сад №3 Тюлячинского муниципального района Республики Татарстан (далее- МБДОУ-Тюлячинский детский сад №3) предусматривает поступление пищевых веществ и энергии в количествах, соответствующих возрастным и физиологическим потребностям детей.

Питание детей осуществляется в соответствии с десятидневным циклическим меню. При составлении меню используется разработанная картотека блюд, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам. Готовая пища выдается только после снятия пробы медработником и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд. В детском саду организовано 4-х разовое питание (завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник). В меню каждый день включена суточная норма молока, сливочного и растительного масла сахара, хлеба, мяса. Продукты, богатые белком (рыба, мясо), включаются в меню первой половины дня. Во второй половине дня детям предлагаются молочные и овощные блюда. Ежедневно в меню включены овощи, как в свежем, так и вареном и тушеном виде. Дети регулярно получают на полдник кисломолочные продукты. Производится С-витаминизация третьих блюд.

Поставка продуктов питания осуществляется АО Департамент продовольствия и социального питания г. Казани.

В детском саду питание организовано в групповых комнатах. Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Пищеблок на 100% укомплектован кадрами. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход.

Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков.

Приготовление пищи осуществляется в помещениях пищеблока МБДОУ-Тюлячинский детский сад №3. Пищеблок укомплектован всем необходимым технологическим оборудованием и инвентарем в соответствии с требованиями СанПиН.

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 из

деревьев твердых пород без щелей и зазоров, гладко выструганные (разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры к использованию не допускаются);доски и ножи промаркированы;посуда, используемая для приготовления и хранения пищи безопасная для здоровья детей;компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделена отдельная посуда.

Пищеблок оборудован системой приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением. В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т.п. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

Пищевые продукты поступают в детский сад на склад продуктов питания и имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяет завхоз– ответственное лицо проводит бракераж сырых продуктов, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильной камере, в которой имеются специальные разграниченные полочки места для хранения мяса, рыбы. Молочные продукты хранятся в отдельном холодильнике. Масло сливочное хранят на полках в заводской таре. Крупные сыры – на чистых стеллажах. Яйцо в коробах хранят на подтоварниках. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в специальной таре. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно в шкафу на пищеблоке. Картофель и корнеплоды хранятся в специальном металлическом ящике.

При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила: обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;на пищеблоке имеется 2 мясорубки для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключается жарка блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При обработке овощей соблюдаются следующие требования:овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток;не допускается предварительное замачивание овощей;очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во

избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов; овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки; фрукты, включая цитрусовые, тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

При подготовке меню учитываются очень важные условия – максимальное разнообразие блюд с обязательным введением в него всех групп продуктов, включая мясные, рыбные, молочные продукты, свежие фрукты и овощи в натуральном виде, в виде салатов и др., а также исключение частой повторяемости блюд в течение срока действия меню. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

Питание детей в МБДОУ- Тюлячинский детский сад №3 организовано в групповых помещениях с соблюдением всех требований СанПиН. Организация питания воспитанников в группе осуществляется воспитателем группы и заключается: в создании безопасных условий при подготовке к приему пищи и во время приема пищи; в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками. Получение пищи на группы осуществляется младшим воспитателем строго по графику, утвержденному заведующим и только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

Режим питания является одним из основных условий, обеспечивающих рациональное питание и соответствует возрастным нормам, осуществляется в соответствии с режимом дня детей во время пребывания в образовательной организации, составленным в соответствии с требованиями СанПиН и утверждённым приказом заведующего. Меню детского сада ежедневно размещается на стенде учреждения, так же ежедневно информация о питании воспитанников размещается в групповых информационных уголках для родителей. Создание отдельного меню для инвалидов и лиц с ОВЗ - не осуществляется.