

## **Условия питания и охраны здоровья воспитанников, в том числе приспособленных для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья**

Организация питания в учреждении осуществляется в соответствии с действующими нормами питания, нормативными актами Российской Федерации, требованиями законодательства в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Ответственность за организацию питания в учреждении возложена на заведующего учреждения. К контролю за организацией питания в детском саду привлекается административный персонал, бракеражная комиссия учреждения.

Поставка продуктов питания осуществляется обслуживающими организациями по результатам проведения тендера.

Основными принципами организации питания 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 требований к питанию (безопасность питания).

В ЧДОУ «РЖД детский сад № 50» утвержден Совет по питанию, который действует в соответствии с планом работы на год. Совет по питанию решает следующие вопросы:

- составление плана работы на год; соблюдение режима питания в группах; выполнение натуральных норм питания;
- соблюдение санэпидрежима;
- информирует, консультирует работников пищеблока, педагогов и др. по вопросам питания дошкольников.

На заседаниях Совета по питанию затрагиваются насущные вопросы, возникающие по организации питания в учреждении.

Для системы управления безопасностью продукции – в учреждении разработана Программа производственного контроля за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП. Ее принципы направлены на анализ рисков на всех этапах производства и выявление контрольных критических точек. ХАССП позволяет учреждению “держать руку на пульсе”. Система содержит в себе инструменты для мониторинга по каждой критической точке и устранения несоответствий прямо в процессе производства.

ХАССП - это система, действие которой направлено на постоянные анализ рисков и контроль соблюдения требований безопасности, которые прописаны в Техническом регламенте Таможенного союза 021/2011 “О безопасности пищевой продукции”.

В дошкольном образовательном учреждении утверждено 5 разовое питание, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, режим дня, график приема пищи, график выдачи продуктов питания с пищеблока.

В соответствии с п.8.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590 в детском саду разработано двухнедельное меню для детей от 1г до 3-х лет и от 3-х до 7 лет. Для детей нуждающихся в лечебном или диетическом питании, разрабатываются индивидуальные меню (П.8.2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590), что приемлемо для организации питания в условиях детского сада.

Разработкой меню занимается дошкольная организация, т.к. пища готовится работниками детского сада. Меню утверждается заведующим. Меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии (белков, жиров, углеводов) по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации.

Осуществляется контроль за тем, чтобы масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах) а также суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах — не менее) были в пределах норматива, указанного в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Суточный рацион для детей раннего возраста (от 1,5 до 3 лет) должен составлять 1400 Ккал в день, для младшей, средней и старшей группы для детей в возрасте от 3 до 7 лет должен составлять 1800 Ккал.

Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды. Кроме того, правильно организованное питание формирует у детей культурно-гигиенические навыки, полезные привычки, так называемое рациональное пищевое поведение, закладывает основы культуры питания.

Соблюдение правильного питания важно во все возрастные периоды, однако в дошкольном возрасте роль питания особенно велика. Это обусловлено рядом причин. Детский организм отличается бурным ростом и развитием: происходит формирование и становление структуры многих органов и систем, совершенствуются их функции, интенсивно идет созревание головного мозга и развитие высшей нервной деятельности.

Организации питания в учреждении регламентируется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Правила касаются организации общественного питания населения. Много внимания документ уделяет организации кормления и меню для дошкольников. Данные нормы действуют до 2027 года.

На протяжении дня в детском саду ребенок должен получить около 80% суточного рациона.

Питание в детском саду организовано в столовой, а малыши 1 младшей группы питаются в групповом помещении.

Производственный процесс по приготовлению блюд выполняют квалифицированные повара. Весь цикл приготовления блюд осуществляется на пищеблоке. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход и полностью оснащено оборудованием в соответствии с нормативными требованиями, так как автоматизированная обработка и приготовление продуктов способствует улучшению качества пищи, повышению производительности труда, уменьшению количества отходов.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детский сад осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранятся до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется кладовщиком, бухгалтером, заведующим хозяйством. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.

Перечень запрещенных продуктов состоит 45 позиций. Запрещено использовать для питания дошкольников мясо дичи, не пастеризованные молочные продукты, консервы, кондитерские изделия с жирными кремами, кофе, сладкую газировку, минеральную воду.

Готовая пища выдается только после снятия пробы и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд.

Организация питания постоянно находится под контролем администрации. Контроль качества питания и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока осуществляет заведующий, ст. медицинская сестра, старший воспитатель, заместитель заведующего по АХР.

Обеспечивается контроль санитарно-гигиенической безопасности и качества питания:

- соблюдается оптимальный режим питания;
- проводится работа по формированию у детей навыков культуры питания;
- строго соблюдаются принципы разработанного меню;
- оформляются информационные стенды, информационные папки по вопросам здорового питания

Для детей инвалидов и лиц с ограниченными возможностями на основании медицинских показаний питание предоставляется с заменой продуктов в соответствии с СанПиН.

График питания разработан в соответствии с режимом дня в каждой группе. Ежедневное меню вывешено на 1 этаже и в приемных групп на информационных стендах.

