

Условия питания и охраны здоровья воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в МБДОУ «Д/с №22».

ДОУ обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанников, в том числе детей-инвалидов и ОВЗ в соответствии с санитарными правилами.

Организация питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, приготовление пищи, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи воспитанниками в группах и пр.) осуществляется работниками ДОУ в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», а так же с их функциональными обязанностями, предусмотренными трудовыми договорами, должностными инструкциями сотрудников.

Качественное питание — основа здоровья детей, поэтому этому вопросу отводится одно из главных мест в работе администрации ДОУ. Для обеспечения полноценного, сбалансированного питания в учреждении созданы следующие условия:

1. Пищеблоки оснащены необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Оборудование новое, находится в исправном состоянии.
2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешённых для контакта с пищевыми продуктами, без сколов, трещин и других повреждений; столы – цельнометаллические, ножи, разделочные доски, котлы, посуда промаркированы для сырых и готовых пищевых продуктов и используются по назначению. Для персонала ДОУ в наличии отдельная столовая посуда. Ответственность за хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке возлагается на повара.
3. Обработка посуды и инвентаря после приготовления и приёма пищи производится в соответствии с нормами. Моечные ванны обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. В помещении пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли с подоконников, мытье стен с применением моющих средств. Один раз в месяц - генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Контроль за санитарным состоянием пищеблока осуществляется заместителем заведующего по АХЧ.
4. Для сбора пищевых отходов на пищеблоке и в группах промаркированы ведра с крышками, производится их ежедневное независимо от наполнения очищение и промывание 2% раствором кальцинированной соды, ополаскивание горячей водой и просушивание. В буфетных групповых и на пищеблоке размещены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря.
5. Продовольственное сырьё и пищевые продукты поставляются в

соответствии с прямыми договорами поставки продуктов при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность, сроки реализации; для хранения используются холодильники, стеллажи, подтоварники. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется заместителем заведующего по АХЧ. Контроль за качеством получаемых продуктов, условиями их хранения и сроками реализации осуществляется ежедневно, для регистрации результатов контроля заведены

«Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок», «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании».

6. Выдача готовой пищи разрешена только после проведения контроля бракеражной комиссией. «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» заполняется ежедневно. Контроль за выходом готовых блюд (их соответствия норме на одного ребенка), раздачей питания в группы осуществляется специалистом (по питанию) ДООУ.

7. Выдача готовой пищи производится строго по графику выдачи готовых блюд.

8. Питание детей производится в помещениях групповых по графику приема пищи. Для доставки пищи от пищеблока до групповых специально выделены и промаркированы закрытые емкости. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группе. Хранение посуды осуществляется в буфетной групповой на решетчатых полках. Посуда персонала хранится в буфетной групповой ячейке отдельно от посуды, предназначенной для детей. Ответственность за организацию питания в групповых и привитие детям санитарно-гигиенических навыков возлагается на воспитателей и помощников воспитателя. Контроль за правильной организацией питания детей в группах осуществляется специалистом.

9. В целях организации питания в ДООУ разработано и утверждено примерное 10-ти дневным меню с учётом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп.

10. На основании утвержденного примерного 10-ти дневного меню разработаны технологические карты приготовления блюд, ведется ежедневное составление меню-раскладки, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. В соответствии с режимом дня в ДООУ запланировано 4-х разовое полноценное сбалансированное питание детей. В промежутке между завтраком и обедом предусмотрен дополнительный прием пищи – второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. В меню включаются ежедневно следующие продукты: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, яйцо, сливочное и растительное масло, сахар, соль; остальные продукты (творог, рыба, сыр) 2-3 раза в неделю.

11. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДОУ и дома для родителей предусмотрено размещение информации об ассортименте питания ребёнка через ежедневное меню около пищеблока и на информационных стендах в группах. В меню указываются наименование блюда и объём порции.
12. В ДОУ своевременно заключаются договора на поставку продуктов питания. На все продукты, поступающие на пищеблок, имеются санитарно-эпидемиологические заключения.
13. Транспортировка продуктов производится специально выделенным транспортом в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Транспортные средства поставщиков содержатся в чистоте и подвергаются ими систематической обработке. Контроль за чистотой транспорта и условиями транспортировки продуктов осуществляется при приемке поступающих продуктов на пищеблок заместителем заведующего по АХЧ.
14. Сотрудники ДОУ обеспечены спецодеждой, ими пройден ежегодный медицинский осмотр
15. Медицинское обслуживание воспитанников в ДОУ обеспечивается закрепленным медицинским персоналом ГБУЗ ВО «АРДБ», который наряду с педагогическими работниками несёт ответственность за здоровье и физическое развитие детей, проведение лечебно-профилактических мероприятий, соблюдение санитарно-гигиенических норм, режим и качество питания воспитанников.
16. Для осуществления медицинского обслуживания воспитанников ДОУ безвозмездно предоставляет помещение и оборудование, создает условия для работы медицинского персонала в соответствии с договором.

