## Общие принципы организации питания

## Организатором питания в дошкольной группе «Голубинской СШ» -филиала МКОУ СШ № 4 г. Калача-на-Дону является - МКОУ СШ № 4 г. Калача-на-Дону.

## Поставщиком продуктов является ООО «ПроФуд» (директор Сергеев С.С.) на основании договора.

## ОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, установленным законодательством. Питание детей в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным перспективным10-дневным меню, рассчитанным на две недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух разновозрастных категорий с 2 до 3лет и с 3 до 7лет. В ДГ используется примерное 10-ти дневное меню, рассчитанное на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий с 2 до 3лет и с 3лет до 7 лет. Меню составляется поваром.

## На основании примерного 10-ти дневного меню каждый день составляется ежедневное  меню - требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей дошкольного возраста.

## Ежедневно поваром отбирается суточная проба готовой продукции в объёме: порционные блюда - в полном объёме, остальные - не менее чем 100 гр., которая хранится 48 часов.

## Продукты завозятся в ОУ в соответствии с заключенными договорами и принимаются при наличии сертификата качества и накладной.

## Рациональное питание - залог здоровья

## Рациональное питание детей дошкольного возраста - необходимое условие их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды. Дети  находятся в дошкольной группе10,5 часов.

##       Основным принципом правильного питания дошкольников должно служить максимальное разнообразие 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 малышей всеми необходимыми им пищевыми веществами. И, наоборот, исключение из рациона тех или иных продуктов, равно как и избыточное потребление каких-либо из них, неизбежно приводит к нарушениям в состоянии здоровья детей. Мясо, рыба, яйца, молоко, кисломолочные продукты являются источником высококачественных животных белков, способствующих повышению устойчивости детей к действию инфекций и других неблагоприятных внешних факторов. Поэтому их следует постоянно включать в рацион питания дошкольников.

## Правильное рациональное питание - важный и постоянно действующий фактор, обеспечивающий процессы роста, развития организма, условие сохранения здоровья в любом возрасте.

## Факторы, определяющие соответствие питания принципам здорового образа жизни и гигиены питания в организованной форме, следующие:

## - состав продуктов питания,

## - их качество и количество,

## - режим и организация.

## Из мясных продуктов готовятся  биточки, гуляш, которые делаются в отварном и тушеном виде. В качестве гарниров ко вторым блюдам чаще используются овощи (отварные, тушеные).

## Первые блюда представлены различными борщами, супами.

## В качестве третьего блюда – чай, чай с молоком, кофейный напиток, какао, компот или кисель. На завтрак  готовятся различные молочные каши, супы. На полдник блюда из творога, яичные омлеты, выпечка. Из напитков на завтрак дается злаковый кофе с молоком, чай, чай с молоком. На второй завтрак детям предлагаются фрукты, фруктовые соки, кондитерские изделия

## В организации питания ребенка дошкольного возраста имеет большое значение соблюдение режима, что обеспечивает лучшее сохранение аппетита, поэтому промежутки между отдельными приемами пищи составляют 3,5-4 часа, а объем ее строго соответствует возрасту детей.

## Санитарно-гигиенический режим на пищеблоке

## Выполнение санитарно-гигиенических правил в пищеблоке нашего учреждения регламентируется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» СанПиН 2.3/2.4.3590-20   Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» , действующими с 1 января 2021 года, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития №213н и Миноборнауки России №178 от 11.03.2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом от 02.01.2020 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», с изменениями от 13.07.2020 г.,.(далее –СанПиН).

## Устройство, оборудование, содержание пищеблока учреждения соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

##         Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии. 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. Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению.

## Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собирают в промаркированные  ведра с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема.

##         В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих дезинфицирующих средств, проводят 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, поступающие в учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяется. Пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи не допускаются к приему.

##        Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в  холодильниках при температуре +2-+6°C, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи 15 °C +/- 2 °C, но не более одного часа.

## При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

## - обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

## - для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов используются не менее 2 мясорубок.

##         Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание, и исключает жарку блюд.

## При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

## Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в специально отведенном месте, используя для этих целей промаркированные емкости.

## Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче имеют температуру +60-+65°C; холодные закуски, напитки - не ниже +15 °C.

##        Фрукты, тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей в моечных ваннах.

## Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом.

##        Скоропортящиеся продукты доставляются специализированным охлаждаемым транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения.

##         Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в учреждении 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) сохранятся до окончания реализации продукции.

## Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

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

##         Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

## Также отслеживается соблюдение сроков прохождения медицинских обследований персоналом с обязательными отметками в санитарных книжках; проводятся ежедневные осмотры работников пищеблока, контролируется соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока.

## Все инструкции составлены в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20   Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» , действующими с 1 января 2021 года, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития №213н и Миноборнауки России №178 от 11.03.2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом от 02.01.2020 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», с изменениями от 13.07.2020г.       Контроль за качеством питания, разнообразием, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на завхоза.

## Кроме этого в ОУ имеется бракеражная комиссия, которая следит за правильной закладкой продуктов, соблюдением правил кулинарной обработки и правильностью порционирования при раздаче.