

Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;

гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;

формирование навыков пищевого поведения.

Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанников 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 Учреждения в соответствии с их функциональными обязанностями, предусмотренными трудовыми договорами, должностными инструкциями.

Воспитанники Учреждения получают питание в зависимости от времени пребывания в Учреждении. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей устанавливается в соответствии с требованиями законодательства, санитарных норм и правил.

Распределение калорийности суточного питания детей, осуществляется в соответствии с СанПиН.

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.

Питание воспитанников организуется в соответствии с примерным двадцатидневным меню, утвержденным директором Учреждения, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда для диетического питания. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписываются блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

Создание отдельного меню для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья не осуществляется.

Кратность приема пищи и режим питания воспитанников по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник.) определяется временем пребывания воспитанников и режимом работы Учреждения. График приема пищи воспитанниками утверждается приказом директора Учреждения.

Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в Учреждении и дома, родители (законные представители) воспитанников

информируются об ассортименте питания воспитанников, путем вывешивания ежедневного меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями.

В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании воспитанников используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

Витаминация блюд проводится с учетом состояния здоровья воспитанников, под контролем старшей медицинской сестры и при обязательном информировании родителей (законных представителей) воспитанников о проведении витаминизации.

В Учреждении организуется питьевой режим. Питьевая вода бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.

Пищеблок оснащен всем необходимым оборудованием для приготовления и хранения продуктов питания.

Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя, в сопровождении младшего воспитателя и заключается:

а) в создании безопасных условий при подготовке к кормлению и во время приёма пищи;

б) в формировании культурно-гигиенических навыков и навыков этикета во время приёма пищи воспитанниками;

в) в контроле норм выдачи пищи по каждому блюду.

Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями в соответствии с графиком приема пищи воспитанниками, утвержденным приказом директора Учреждения.

Группы оборудованы столами, стульями, посудой и другими средствами, необходимыми для организации питания воспитанников.