

## Условия питания

Обязательным условием нормального роста ребенка, его гармоничного физического и нервно – психического развития является организация полноценного питания.

Организация питания в МБДОУ основана на требованиях СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 г. № 32

Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания.

В учреждении разработано десятидневное меню с учетом среднесуточных норм питания для детей от 2 до 7 лет (ссылка на меню и нормы питания) Режим питания детей включает в себя завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник и ужин. Объем пищи и выход блюд соответствуют возрасту ребенка. Для контроля организации и качества питания в детском саду создана Бракеражная комиссия. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены:

- Периодические медицинские осмотры персонала пищеблока.
- Ежедневные осмотры персонала пищеблока.
- Поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительной документацией.
- Ежедневное ведение журнала скоропортящихся продуктов с указанием сроков годности и реализации продукции и др.
- Содержание в исправном состоянии холодильного оборудования, соблюдение товарного соседства продукции, с регистрацией температуры в журнале.
- Необходимая и тщательная обработка продуктов питания: мяса, яиц, фруктов и овощей и др. в соответствии с утвержденными инструкциями.
- Бракеражной комиссией ежедневно ведется контроль приготовления и бракераж готовой пищи.
- Используются безопасные моющие средства и дезинфицирующие средства при обработке оборудования, инвентаря и мытье помещений пищеблока.

Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей в дошкольных организациях в целях предотвращения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений):

- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- непотрошенная птица;
- мясо диких животных;
- мясо и субпродукты замороженные, со сроком годности более 6 месяцев;
- мясо птицы замороженное;
- мясо птицы механической обвалки и коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;

- мясо третьей и четвертой категории;
- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%
- зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы;
- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры;
- яйца и мясо водоплавающих птиц;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
- любые пищевые продукты домашнего (непромышленного) изготовления, а также принесенные из дома и не имеющие документов, подтверждающих их качество и безопасность (в том числе при организации праздничных мероприятий, празднования дней рождения и т. п.);
- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы;
- творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки;
- простокваша «самоквас»;
- грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные;
- квас, газированные напитки;
- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию;
- сырокопченые, полукопченые, подкопченные мясные гастрономические изделия и колбасы;
- блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель);
- бульоны, приготовленные на основе костей;
- жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и изделия, чипсы;
- уксус, горчица, хрен, перец острый (красные, черный, белый) и другие острые (жгучие) приправы и содержащие их пищевые продукты;
- острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы, маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) и другие продукты, консервированные с уксусом;
- кофе натуральный;
- ядра абрикосовой косточки, арахиса;
- молочные продукты, творожные сырки и мороженое с использованием растительных жиров;
- кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%);
- карамель, в том числе леденцовая;

- первые и вторые блюда из/ на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- продукты, содержащие в своем составе синтетические ароматизаторы и красители;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь;
- консервированные продукты с использованием уксуса.