

Условия питания и охраны здоровья воспитанников в структурном подразделении филиала МОУ «СОШ с. Репное Балашовского района Саратовской области» в п. Октябрьский «Детский сад «Солнышко»

Не секрет, что хорошее питание – залог здоровья. Что уж говорить о растущем детском организме, для развития которого требуется достаточное количество белков и углеводов, витаминов и минералов. Все это необходимо для здорового развития ребенка, повышения его интеллектуальной и физической деятельности.

Питание детей в структурном подразделении «Детский сад «Солнышко» организуется в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32.

Закупка продуктов питания производится по договорам с поставщиком ПО «Хопер». Все продукты имеют санитарно-эпидемиологическое заключение. Не допускаются к приему на пищеблок Учреждения пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

В структурном подразделении осуществляется сбалансированное четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник). Меню на каждый день составляется в соответствии с основным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания воспитанников, фиксируется в документе установленной формы и утверждается директором Учреждения. Готовая пища выдается только после снятия пробы и соответствующей записи в бракеражном журнале. Ежедневно проверяется выполняемость норм питания и средняя калорийность дня, ведется ведомость контроля за питанием в детском саду.

Пищеблок Учреждения оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием в рабочем состоянии. В Учреждении имеется кладовая для хранения продуктов питания. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены

Питание детей организуется в помещении групповой. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

Одним из важных факторов здоровья ребенка является организация рационального питания. Правильно организованное рациональное питание, обеспечивающее организм всеми необходимыми пищевыми веществами (белками, жирами, углеводами, витаминами и минеральными солями), является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды.

Основным принципом питания дошкольников должно служить максимальное разнообразие их 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 детей всеми необходимыми им пищевыми веществами.