

РЕЖИМ ПИТАНИЯ МБДОУ «ДЕТСКИЙ САД № 253» Г.О. САМАРА

В питании воспитанников используется рекомендованный ассортимент основных пищевых продуктов для детей дошкольного возраста (СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Запрещенные в питании детей продукты не используются.

При отсутствии, каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Организация питьевого режима воспитанников в Бюджетном учреждении проводится с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды с требованиями санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации. В том случае, если в рационе питания отсутствуют витаминизированные напитки, то проводится искусственная С-витаминизация.

Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, исключение жарки блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Общий контроль за организацией питания осуществляет заведующий Бюджетным учреждением. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Бюджетном учреждении администрация руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией (в состав комиссии входит не менее трех человек). Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в основном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции в соответствии с рекомендациями, указанными в СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинская сестра.