

Условия питания

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

Организация питания в ГБОУ СОШ пос. Просвет структурном подразделении «Детский сад «Росинка» основана на требованиях СанПиНа 2.4.1.3049-13. 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 1,5 до 7 лет. 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 обрезки, 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,
- 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.