Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (далее – ДОУ) регламентируется документами, разработанными в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций. СанПиН 2.4.1.3049-13", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26 (далее – СанПиН 2.4.1.3049-13).

В нашем дошкольном учреждении утверждается 10-дневное примерное цикличное меню, составленное с учетом среднесуточных норм питания в ДОУ для детей от 3 до 7 лет.

При разработке меню и расчете калорийности соблюдаются оптимальные сочетания пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей. Для этого используется рекомендуемый СанПиН 2.4.1.3049-13 ассортимент пищевых продуктов и возрастные объемы порций для детей.

Цикличное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации.

Такие продукты, как молоко, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль, включаются в меню ежедневно, а остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и др.) – 2–3 раза в неделю. На каждое блюдо заводится технологическая карта.

Цикличное меню утверждается руководителем детского сада.

Режим питания и распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона на отдельные приемы пищи зависят от времени пребывания детей в ДОУ.

При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания производится их замена на равноценные по составу.

В целях профилактики гиповитаминозов в ДОУ круглогодично проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 3–6 лет – 50 мл на порцию). Препараты витаминов вводятся в третье блюдо (компот, кисель и т. п.) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Данные ежедневно фиксируются в Журнале витаминизации третьих блюд.

Один раз в ответственный за питание работник производит необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов. По результатам оценки при необходимости обеспечивается коррекция питания в течение следующей недели (декады).

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) проводится ежемесячно. Все данные заносятся в накопительную ведомость.

Пищевые продукты и продовольственное сырье доставляются в ДОУ при наличии подтверждающих их качество и безопасность документов (сертификатов и удостоверений), которые сохраняются до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляет кладовщик. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов. Готовая пища выдается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, в состав которой входят: повар, представитель администрации ДОУ и педагогический работник. Результаты контроля готовой кулинарной продукции регистрируются в Журнале бракеража готовой продукции.

Масса порций блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда выдача разрешается только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Согласно графику, медицинский работник присутствует при закладке основных продуктов в котел.

Также медицинский работник ежедневно перед началом работы проводит осмотр сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, на наличие гнойных заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в Журнал здоровья.

В помещениях пищеблока ежедневно перед каждой раздачей пищи проводится влажная уборка.

Для своевременного заказа продуктов согласно цикличному меню кладовщик ведет тетрадь заказов и их выполнении.