

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ «Детский сад №290»
г.о.Самара

_____ Т.В.Бычина

Режим питания в МБДОУ №290

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 витаминизация.

Питание воспитанников соответствует 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 МБДОУ. 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 осуществляется после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции. Масса порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в основном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускает 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.