

Сведения об условиях питания воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В МДОУ детском саду № 109 организовано 5-разовое питание: завтрак, второй завтрак (сок), обед, полдник, ужин. При составлении меню старшая медицинская сестра руководствуется примерным двухнедельным меню для детей дошкольного возраста согласованным Территориальным Отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Хабаровскому краю в г. Комсомольске-на-Амуре.

Меню составлено с учетом возрастных групп (с 1,6 лет до 3 лет и с 3 до 7 лет), вес и объем порций готовых блюд соответствует СанПин 2.4.1 3049–13 «Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», разделу XV «Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста». В целях организации полноценного питания детей планируется включение в рацион продуктов: обогащенных йодом — (хлеб йодированный, соль обогащенная йодом), кисломолочные продукты с жизнеспособной микрофлорой, фрукты и овощи, соки, обогащенные комплексами минеральных веществ и витаминов, проводится «С» витаминизация третьих блюд.

В МДОУ имеются технологические карты, позволяющие выдерживать все требования к приготовлению разнообразных детских блюд в соответствии со Сборником технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений (Пермь, 2001 год).

Пищевлок обеспечен всем необходимым технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, соответствующим санитарным нормам и требованиям.

Контроль за качеством питания, витаминизацией блюд, санитарным состоянием пищеблока, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на заведующего и старшую медицинскую сестру дошкольного образовательного учреждения.

Приложение № 9 к [СанПин 2.4.1.3049-13](#)

Пищевые продукты, которые не допускаются к использованию в питании детей.

Мясо и мясопродукты:

- мясо диких животных;
- коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- мясо третьей и четвертой категории;
- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- кровяные и ливерные колбасы;
- непотрошенная птица;
- мясо водоплавающих птиц.

Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:

- зельц, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулет из мякоти голов;
- блюда не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы.

Консервы:

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банок с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

Пищевые жиры:

- кулинарный жир, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- жаренные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы.

Молоко и молочные продукты:

- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;
- молоко, не прошедшее пастеризацию;

- молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров;
- мороженое;
- творог из пастеризованного молока;
- фляжная сметана без термической обработки;
- простокваша «самоквас».

Яйцо:

- яйца водоплавающих птиц;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой»;
- яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

Кондитерские изделия:

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы.

Прочие продукты и блюда:

- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома и не имеющие документов, подтверждающих их качество и безопасность (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);
- первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
- грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные;
- квас, газированные напитки;
- уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы и содержащие их пищевые продукты включая острые соусы, кетчупы, майонез и майонезные соусы;
- маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку;

- кофе натуральный;
 - ядра абрикосовой косточки, арахиса;
 - карамель, в том числе леденцы;
 - продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь;
- кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

Ежедневное меню на 10 дней