

Procedura organizacji posiłków i dbania o dietę dzieci w żłobku.

Procedura została opracowana na podstawie:

Dziennik Ustaw Poz. 1154 z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r.

Cel procedury:

Niniejsza procedura ma na celu zapewnienie właściwej opieki dziecku poprzez prawidłowe żywienie

Zakres procedury: określenie zasad i zakresu podejmowanych czynności w celu przygotowania prawidłowego posiłku zgodnie z zaleceniami.

Uczestnicy postępowania – zakres odpowiedzialności

Personel żłobka: ma obowiązek zapewnić dziecku bezpieczeństwo, w tym żywieniowe, a w sytuacji konieczności udzielenia pierwszej pomocy wychowankowi podjąć czynności w celu ratowania życia dziecka przed wezwaniem i pojawieniem się fachowej pomocy medycznej.

Personel kuchni oraz personel żłobka: ponoszą odpowiedzialność za przygotowanie, wydanie i podanie posiłków.

Dyrektor: określa zakres odpowiedzialności i obowiązków pracowników żłobka w przypadku w zakresie przygotowania, podawania posiłków a w razie konieczności udzielenia pierwszej pomocy wychowankowi.

Sposób prezentacji procedury:

- 1) Zamieszczenie procedury na stronie internetowej żłobka,
- 2) Zapoznanie wszystkich pracowników żłobka,
- 3) Zapoznanie rodziców z zasadami żywienia na zebraniu.

Opis procedury:

1. Przygotowywane menu powinno być zróżnicowane z uwzględnieniem różnorodności składników odżywczych.
2. Menu powinno być dostosowane do wieku dzieci i ich indywidualnych potrzeb dietetycznych.
3. Przygotowane posiłki powinny być zdrowe i zbilansowane z uwzględnieniem alergenów, gramatury oraz kalorii.
4. Dzieci posiadające zaświadczenie od lekarza o nietolerancji pokarmów lub alergii powinny mieć dostosowaną dietę do indywidualnych potrzeb.
5. Należy monitorować żywienie dzieci oraz obserwować ich reakcje na jedzenie (nagłe alergie pokarmowe) w tym zakresie należy ściśle współpracować z rodzicami.
6. W przypadkach szczególnych należy ustalić z rodzicami dietę zgodnie z zaleceniami lekarza np.: po zabiegach operacyjnych oraz monitorować reakcje dziecka na podawane pokarmy.
7. Oznaczenia alergenów występujących w posiłkach:
(1)- zboża zawierające gluten,

- (2)-skorupiaki i produkty pochodne,
- (3)- jaja i produkty pochodne,
- (4)- ryby i produkty pochodne,
- (5)- orzeszki ziemne (arachidowe),
- (6)- soja i produkty pochodne,
- (7)- mleko i produkty pochodne,
- (9)- seler i produkty pochodne,
- (10)-gorczyca i produkty pochodne,
- (11)-nasiona sezamu i produkty pochodne,
- (12)- dwutlenek siarki,
- (13)- łubin,
- (14)- mięczaki

8.Składniki wchodzące w skład posiłków powinny być świeże, dobrej jakości.

9.Dostawcy żywności powinni spełniać standardy higieny i jakości, które należy sprawdzać przy każdorazowym przyjęciu towaru.

10.Zakupiony towar powinien posiadać odpowiedni certyfikat zwłaszcza przy zakupie jaj, mięs, drobiu.

11.Przygotowanie posiłków powinno być zgodne z odpowiednimi standardami higieny i bezpieczeństwa żywności w tym z zachowaniem odpowiednich temperatur przechowywania i gotowania i podawania posiłków.

12.Przygotowywanie posiłków powinno się odbywać w oparciu o jadłospis, który obejmuje śniadania, obiady, podwieczorki i ewentualnie przekąski.

13.Należy kształtować prawidłowe nawyki żywieniowe np.: jedzenie warzyw i owoców, picie wody, unikanie nadmiaru słodczy i tłuszczów.

14.W ramach kształtowania prawidłowych nawyków żywieniowych należy przy współpracy z personelem organizować zajęcia edukacyjne, które promują zdrowe odżywianie, zachęcaj dzieci do eksperymentowania z nowymi smakami i kształtują pozytywne podejście do jedzenia.

15.Należy kontrolować zasady higieny podczas jedzenia, takie jak mycie rąk przed posiłkiem oraz zapewnić odpowiednie warunki i wyposażenie do ich spożycia (warunki lokalowe w placówce, organizacja imprez okolicznościowych).

16. Intendent codziennie wywiesza wykaz posiłków podanych danego dnia na tablicy ogłoszeń z zaznaczeniem kalorii, gramatury oraz alergenów.