

## **Организация питания воспитанников в МБДОУ Детский сад «Ручеек»**

Организация питания в МБДОУ Детский сад «Ручеек» основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН.

В ДОУ организовано четырехразовое питание на основе примерного десятидневного меню. На второй завтрак дети получают фрукты и соки. В питании детей используется йодированная соль, проводится обязательная витаминизация третьего блюда, хлеб для детей также йодированный. Правильно организованное питание, обеспечивает организм всеми необходимыми ему пищевыми веществами (белками, жирами, углеводами, витаминами и минеральными солями) и энергией, являются необходимым условием гармоничного роста и развития детей дошкольного возраста. Правильный подбор продуктов – условие необходимое, но ещё недостаточное для рационального питания дошкольников. Необходимо стремиться к тому, чтобы готовые блюда были красивыми, вкусными, ароматными и готовились с учётом индивидуальных вкусов детей.

Ежедневно выставляются пробы готовой продукции. Пробы отбираются в стерильную стеклянную посуду с крышкой и сохраняют в течение 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре + 2; + 6 градусов С.

Состояние складских помещений и пищеблока соответствует санитарно-эпидемиологическим нормам. Соблюдаются требования к хранению продуктов. В наличии стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов имеется холодильное оборудование. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство.

Посуда промаркирована и моется качественно.

Санитарно - противоэпидемиологический режим на пищеблоке соответствует. (уборка помещений пищеблока производится по графику, с применением моющих и дезинфекционных средств).

Режим питания в группах соответствует возрастным и гигиеническим требованиям.

В детском саду создана благоприятная эмоциональная обстановка во время принятия пищи. Дети обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку в соответствии с СанПиН. Выдача пищи производится согласно графика.

Количество приемов пищи в детском саду – четырехразовое.

**Завтрак** – молочные каши: манная, рисовая, кукурузная, пшенная, ячневая, гречневая, пшеничная, геркулесовая со сливочным маслом. В качестве напитка – чай с молоком, чай с сахаром, кофейный напиток, какао, бутерброды с маслом, сыром.

**2-й Завтрак** – сок, фрукты.

**Обед** – Первое горячее блюдо – суп молочный, щи, борщ, овощной суп, рыбный суп, суп с крупами или макаронными изделиями и т.д.

Второе блюдо – плов, гарниры: картофельное пюре, отварная гречка, отварная лапша, отварной рис, отварная перловка с мясными и рыбными котлетами.

Третье блюдо – компот из сухофруктов, кисель плодово-ягодный, компот из свежих яблок (С-витаминизация), чай с молоком. Хлеб пшеничный йодированный.

**Полдник** - кондитерские изделия (сухари, вафли, печенье, пряники, зефир).

Выпечка: домашняя булочка, пирожки печеные с овощным пюре, повидлом, творожная запеканка, сладкий пирог, манник, блины. Напитки – чай с сахаром, какао.

Дети садятся за стол по мере окончания умывания, за накрытые столы. Очередное блюдо подается сразу, как съедено предыдущее. После окончания еды пользуются бумажными салфетками. Детям, окончившим еду раньше других, воспитатель разрешает выйти из-за стола. Дежурство по столовой организовано в соответствии с возрастом детей.

Воспитатели и помощники воспитателей осуществляют руководство питанием детей: следят за осанкой, поведением за столом.

Ежегодно на начало учебного года издаются приказы: «По организации питания в ДОУ», «Об усилении мер контроля за качеством поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья и безопасности на пищеблоке», « Об утверждении графика выдачи пищи и приема пищи по группам ДОУ». В целях осуществления контроля над правильной организацией питания детей, соблюдения технологии приготовления пищи, и использования качественного ассортимента продуктов питания в детском саду создана бракеражная комиссия. Работа бракеражной комиссии регламентируется Положением о бракеражной комиссии МБДОУ д/сад «Ручеек». Питание детей осуществляется по меню-требованию

установленного образца с указанием выхода блюд, норм расхода продуктов на одну порцию. В ДОУ составлен план работы бракеражной комиссии на 2020-2021 учебный год. Организован контроль санитарного состояния пищеблока и кладовой.

Заведующий, медсестра, завхоз - контролируют основную закладку и проверяют выход блюд. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций. Выдают готовую пищу детям только с разрешения медсестры, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. Работники пищеблока имеют несколько комплектов спец. одежды, знают санитарные правила обработки продуктов и технологию приготовления пищи. У всех сотрудников своевременно пройден медицинский осмотр. Повара регулярно проходят курсы повышения квалификации.

На все продукты имеются сертификаты соответствия, товаросопроводительная документация и маркировочные ярлыки с полной информацией о продукте. Строго соблюдаются сроки годности и правила хранения.

Заключены договора с СЭС на производственный контроль, а также дератизацию и дезинсекцию.

На производственных совещаниях при заведующем рассматриваются вопросы о совершенствовании питания в ДОУ, качестве питания, учитываются интересы родителей.

Стоимость питания за один день составляет 85 рублей. В ДОУ заключены договора на поставку продуктов с ИП «Шадоева Г.Д.», ООО «КЭШ», ООО «Бичурский маслозавод», Акционерное общество «Бурятхлебпром», ООО «Закаменский мясокомбинат». Ежегодно закупаем натуральное мясо говядины с ветеринарно - сопроводительными документами.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575788

Владелец Коноваленкова Г. А.

Действителен с 12.11.2021 по 12.11.2022