

Организация питания в МБДОУ

Одним из важных факторов здоровья ребенка является организация рационального питания и отражение ее в воспитательно-образовательном процессе. Правильное питание – это основа длительной и плодотворной жизни, залог здоровья, бодрости, гарантия от появления различных недугов. Поэтому в плане работы дошкольного учреждения вопрос о правильном питании занимает одно из важнейших мест.

Питание детей в ДОУ организуется в соответствии с 10-дневным меню, разработанным с учётом физиологических потребностей детей в калорийности и пищевых веществах и в соответствии с требованиями СанПиН.

В ДОУ имеется картотека блюд с разработанными технологическими картами, позволяющими выдерживать все требования к приготовлению разнообразных детских блюд и обеспечивать сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам.

В детском саду организовано 4-х разовое витаминизированное питание: завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник. В меню каждый день включена суточная норма молока, сливочного и растительного масла сахара, хлеба, мяса. Продукты, богатые белком (рыба, мясо), включаются в меню первой половины дня. Во второй половине дня детям предлагаются молочные и овощные блюда. Для приготовления вторых блюд кроме говядины используются также субпродукты (печень в виде суфле, котлет, биточков, гуляша). В меню включены овощи, как в свежем, так и вареном и тушеном виде. Все блюда – собственного производства, готовятся картами в помещении пищеблока ДОУ.

Пищеблок на 100% укомплектован кадрами. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход. Помещение пищеблока имеет горячий и холодный цех, оборудовано необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Вся имеющаяся посуда, тара, инвентарь промаркированы.

Доставка продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки продуктов питания транспортом. Прием поступающих в ДОУ продуктов осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража сырой продукции. Хранятся они в соответствии с условиями хранения и сроками годности. Выдача готовой пищи осуществляется только после проведения контроля бракеражной комиссией, результаты которого регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Проба всех блюд хранится в течение 48 часов.

Ежедневно проверяется качество поставляемых продуктов (на всю поступающую продукцию имеются сертификаты соответствия), осуществляется контроль за сроками реализации продуктов и правильностью их хранения. Организация питания постоянно находится под контролем администрации.

Питание в ДОУ организовано в групповых комнатах. Сервировка стола и выдача готовой пищи с пищеблока, а также прием пищи в группах осуществляется согласно режиму

каждой группы и в соответствии с требованиями СанПиН. Родители воспитанников могут ознакомиться с меню на день, которое ежедневно вывешивается в каждой группе.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575774

Владелец Куренкова Людмила Алексеевна

Действителен с 10.03.2021 по 10.03.2022