

## Организация питания в МБДОУ д/с № 40 г. Белгорода

ДОУ осуществляет питание детей в соответствии с действующими Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

В учреждении организовано сбалансированное пятиразовое питание в соответствии с примерным 10 - дневным меню.

В меню включены 5 приемов пищи:

- \* 1 завтрак;
- \* 2 завтрак (сок или витаминизированный напиток, яблоко);
- \* обед;
- \* полдник;
- \* ужин.

Питание отвечает санитарно-эпидемиологическим нормам, соблюдается калорийность, витаминизация и разнообразие в приготовлении завтраков, обедов, ужинов.

В ежедневном рационе учитывается оптимальное соотношение пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в витаминах и микроэлементах, белках, жирах и углеводах

Прием продуктов осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Ежедневно вывешивается утвержденное меню. Выдача горячего питания производится по графику.

В ДОУ успешно функционирует информационно - аналитическая система «АВЕРС: Расчет меню питания», которая позволяет автоматизировать процессы, связанные с планированием и организацией питания в дошкольном образовательном учреждении.

Педагогическая составляющая процесса организации питания включает в себя использование алгоритмов обучения детей навыкам самообслуживания, сервировки стола, культуры поведения за столом.

### Система рационального питания в МБДОУ д/с № 40

Содержание	Сроки исполнения
Разработка и реализация перспективного 10-дневного меню на зимний и летний период	ежедневно
Контроль за качеством поступивших продуктов, сроками реализации, транспортировкой и хранением	ежедневно
Контроль за органолептическими показателями качества пищевых продуктов и кулинарных изделий	ежедневно
Контроль за соблюдением требований к использованию посуды и инвентаря для приготовления пищи и кормления детей	ежедневно
Контроль за соблюдением работниками пищеблока норм личной гигиены	ежедневно
Контроль за организацией питания детей в группах Обогащение меню соками. Фруктами Контроль за соблюдением технологии	ежедневно

приготовления блюд Контроль при закладке продуктов	
Контроль за соблюдением питьевого режима	ежедневно
Контроль за сервировкой столов	ежедневно
Консультации для родителей по вопросам питания детей	В соответствии с запросами

Организация питания в детском саду должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Для этого педагоги информируют родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получает в течении дня в детском саду, предлагают рекомендации по организации питания детей дома. В период сезонных простудных заболеваний в рацион вводятся лук, чеснок.

В МБДОУ д/с № 40 по врачебным показаниям предоставляется диетическое питание.

На основании медицинских справок и списка детей заведующим издается приказ о назначении диетического питания детям. При составлении дневного рациона для детей, получающих индивидуальное питание, допускается отклонение от установленных норм питания по отдельным продуктам с учетом замены в соответствии с рекомендациями врача.

МБДОУ д/с № 40 самостоятельно предоставляет питание воспитанникам, используя свой пищеблок. Обслуживание детей осуществляется штатными работниками учреждения, имеющими соответствующую квалификацию, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, проходящими предварительный и периодические медицинские осмотры, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Пищеблок детского сада оснащен всем необходимым технологическим оборудованием, инвентарем, посудой из нержавеющей стали. Данные помещений пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключающих встречные потоки сырой и готовой продукции.

Осуществление контроля за организацией и качеством питания, его разнообразием, закладкой продуктов, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, витаминизацией, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на медицинский персонал детского сада. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией по снятию проб. Результаты контроля отмечаются в специальном журнале. Производится отбор проб готовой продукции.

2 раза в год проводится контроль организации питания детей с участием родительской общественности.

### **Список поставщиков продуктов питания в МБДОУ д/с № 40**

Поставщик	Наименование продукта питания
ООО «Молочный берег»	Молоко пастеризованное мдж 2,5% Кефир мдж 2,5% Бифидум мдж 2,5% Творог мдж 9% Сметана мдж 15% Масло сливочное мдж 72,5%

ООО «Ваш хлеб»	Хлеб (ржано-пшеничный) Батон (пшеничный)
ООО «БелАгороТорг»	Овощи свежие (капуста, морковь, лук, свекла)
ООО «Черноземье»	Говядина
ООО «Урожай Черноземья»	Макаронные изделия
ООО «Лита»	Паста томатная
ИП Шаюсупов	Свинина
ИП Карайченцева	Картофель, яблоки свежие, сухофрукты
ИП Ильяков	Сыр полутвердый мдж не менее 45% Мука пшеничная в/с Рыба мороженая (минтай, навага) Печень говяжья Масло растительное Мясо птицы охлажденное Яйцо куриное Сахар Соль пищевая Чай черный, какао –порошок, кофейный напиток Сок яблочный для детского питания Кондитерские изделия (печенье, пряник, вафли) Повидло Дрожжи Крахмал картофельный Крупы (перловая, пшеничная, пшено, манная, гречневая, рисовая, хлопья овсяные, горох сухой) Овощи консервированные (икра кабачковая, зеленый горошек) Сельдь слабосоленая
ИП Николенко	Огурцы, помидоры свежие Кабачки Огурцы, помидоры соленые Капуста квашеная
ИП Умеренкова	Витаминизированный напиток