

РОССИЙ ФЕДЕРАЦИЙ
МАРИЙ ЭЛ РЕСПУБЛИК
МАРИ-ТУРЕК МУНИЦИПАЛ РАЙОН
«ВИС-ВИС» ЙОЧАСАД»
МУНИЦИПАЛ ШКОЛ ДЕЧ ОНЧЫЧСО
ТУНЫКТЫШ ТОНЕЖ
425500, РМЭ, Мари-Турек район, Энгербал ял,
70 лет Октября урем, 2.
тел.: (8-83634)-9-45-55

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
РЕСПУБЛИКА МАРИЙ ЭЛ
МАРИ-ТУРЕКСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД «РОМАШКА»
425500 РМЭ, Мари-Турекский район,
д. Энгербал, ул. 70 лет Октября, дом 2.
тел.: (8-83634)-9-45-55

ОКПО 38027042 ОГРН 11212260000224 ИНН/КПП 1206005460/120601001

Информация об организации питания в МДОУ «Детский сад «Ромашка»

Организации питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в МДОУ «Детский сад «Ромашка» уделяется особое внимание, так здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания.

Питание в детском саду соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Обеспечивается гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с возрастом и временем пребывания в детском саду.

В детском саду 4-х разовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, ужин. Питание детей в детском саду организуется в соответствии с 10- дневным меню, разработанным с учетом физиологических потребностей детей в калорийности и пищевых веществах. При составлении меню учитывается правильное распределение продуктов в течение суток (мясные блюда в первой половине дня, на ужин - овощные и молочные блюда, выпечка).

Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.

В МДОУ имеется картотека блюд с разработанными технологическими картами, позволяющими выдержать все требования к приготовлению разнообразных детских блюд. Ежедневно контролируется выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка и при необходимости проводим коррекцию питания на следующую неделю.

Для оценки эффективности питания ежемесячно ведется подсчет калорийности (белки, жиры, углеводы в соотношении 1:1:4).

Ежедневно информируем родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получает в течение дня в детском саду, вывешивая ежедневное меню в общих и групповых информационных уголках для родителей.

Организация питания воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в группах воспитателями групп и заключается: в создании безопасных условий при подготовке к приему пищи и во время приема пищи; в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками. Получение пищи на группы осуществляется младшим воспитателем строго по графику, утвержденному заведующим детского сада и только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией с соответствующей записью в журнале результатов оценки готовых блюд.

Строго соблюдается питьевой режим.

Создание отдельного меню для инвалидов и лиц с ОВЗ не практикуется.

Организация питания в детском саду находится под постоянным контролем администрации учреждения.

Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусового качества, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения, соблюдения сроков реализации продуктов возложены на заведующего.

Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку, хранению продуктов и процессу приготовления пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правила личной гигиены.

Информация о пищеблоке.

Пищеблок детского сада запроектирован для работы на сырье. Продукты доставляются поставщиками. На пищеблок все продукты поступают в таре поставщика. Транспортная тара маркируется, соответствует каждому виду продукции. После разгрузки пустая обменная тара возвращается поставщиком.

В состав пищеблока входит:

горячий цех с раздаточной и моечной кухонной посуды,

мясо-рыбный цех, холодный цех,

цех обработки овощей, кладовая сыпучих продуктов,

гардероб персонала, кладовая уборочного инвентаря.

Общая площадь составляет 146 кв.м.

Компоновочная схема помещения пищеблока предусматривает последовательность технологических процессов и исключает возможность пересечения потоков сырья и готовых блюд.

Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

Стоимость питания рассчитывается в соответствии с Положением «О порядке взимания и использования родительской платы за присмотр и уход за детьми в муниципальных образовательных организациях, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования в Мари-Турецком муниципальном районе», утвержденного приказом районного отдела образования и по делам молодежи.

В соответствии с Федеральным Законом от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 06 октября 2003 г №131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», Постановлением администрации Мари-Турецкого муниципального района от 29 декабря № 504 «Об утверждении Порядка предоставления бесплатного двухразового питания воспитанника с ограниченными возможностями здоровья, обучающимся в муниципальных образовательных организациях, реализующих образовательные программы дошкольного образования на территории Мари - Турецкий муниципальный район» в МДОУ «Детский сад «Ромашка» для детей с ОВЗ организовано бесплатное двухразовое питание.

Заведующий



Г.А. Ведерникова