

Организация питания в ДОУ.

Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях

Организация и контроль питания в детском саду осуществляется администрацией учреждения в соответствии с нормативно-правовыми документами, санитарными правилами и нормативами, регламентирующими организацию питания в учреждениях в установленном порядке:

1. В соответствии с 10-дневным меню составляются технологические карты, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Карты согласовываются с технологом отдела образования и руководителем ДОУ. Технологические карты оформлены согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в %. На долю завтрака приходится – 25% суточного рациона, второй завтрак – 5%, обед – 35 %, уплотненный полдник – 20%. Калорийность рациона составляет с 1-3 лет – 1400 ккал, с 3-7 лет – 1800 ккал.
2. На каждый рабочий день ДОУ калькулятором, составляется меню-раскладка, фиксируемое в журнале «Бракеража». На основе меню-раскладки составляется меню на день.
3. Производство готовых блюд на пищеблоке осуществляется в соответствии с меню-раскладкой и технологическими картами
4. При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.

По приказу руководителя ДОУ создана бракеражная комиссия и комиссия по контролю за питанием, осуществляющая проверку работы пищеблока и организацию питания в группах. Результаты проверок актируются и предоставляются руководителю ДОУ.

Поставка продуктов питания в ДОУ осуществляется на основании Договора между поставщиком и заказчиком. Прием и хранение продуктов в ДОУ производит ответственное лицо - заведующий складом, в соответствии с требованиями СанПиН.

Вопросы организации питания рассматриваются на педагогических советах, общих собраниях трудового коллектива, общих родительских собраниях.

Родители согласно родительскому договору имеют право получать информацию об организации питания в ДОУ.

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ В СООТВЕТСТВИИ С ДОКУМЕНТАМИ:

- Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»
- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- Федеральный закон от 5 апреля 2013 года №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32)