

Организация питания в ДОУ.



Значительное место в здоровье ребёнка занимает питание. Правильное питание обеспечивает нормальный рост и развитие детей, способствует профилактике заболеваний, продлению жизни людей, повышению работоспособности и создает условия для полноценной адаптации к окружающей среде.

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:

- Приготовление пищи в детском саду осуществляется по примерному 10 - дневному рациону питания (меню), на теплый и весенне-зимний периоды, утверждённому руководителем МДОБУ «Детский сад «Земляничка» д.Томшарово»
- 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 Приложению N7 СанПиН 2.4.1.3049-13.Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в %. На долю завтрака приходится - 25-30% суточного рациона, обед - 30-35 %,полдник - 10-15 % ,ужин-20-25%. Калорийность рациона составляет 1950ккал.
- На каждый рабочий день ДОУ калькулятором, составляется меню-раскладка, фиксируемое в журнале «Бракеража». На основе меню-раскладки составляется меню на день.
- Производство готовых блюд на пищеблоке осуществляется в соответствии с меню-раскладкой и технологическими картами
- 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 - завхозом, 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 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 26)

