

## Организация питания

### в МБДОУ «Детский сад № 30 «Березка»

(включая детей с ОВЗ)

В учреждении организовано полноценное сбалансированное питание детей. Режим питания детей в детском саду устанавливается в соответствии с требованиями СанПИН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в соответствии с режимом групп по возрастам: 10,5 часовой режим работы: \*завтрак  
\*2 завтрак \*обед \*полдник

Питание в учреждении осуществляется в соответствии с примерным 20-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста в соответствии требованиями СанПИН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания детей, вывешивая меню на раздаче, в приёмных группах, с указанием полного наименования блюд. Питание в детском саду организовано за счёт внебюджетных средств.

В компетенцию *заведующего детским садом* по организации детского питания входит:

- \*комплектование учреждения соответствующими квалифицированными кадрами;
- \*контроль за производственной базой пищеблока и своевременная организация ремонта технологического и холодильного оборудования;
- \*контроль за соблюдением СанПиН;
- \*обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- \*обеспечение пищеблока достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- \*ежемесячный анализ деятельности;
- \*предоставление финансовой отчетности.

*Медсестра, заведующий складом* постоянно осуществляют оценку качества поступающих продуктов (бракераж), соблюдают условия хранения продуктов (оборудование склада, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей), следят за соблюдением сроков реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурным режимом в холодильных установках.

*Медсестра* осуществляет контроль за технологией приготовления пищи и ежедневно заполняет «Бракеражный журнал готовой продукции».