

## **Информация об условиях организации питания детей в МБДОУ**

Сохранение и укрепление здоровья наших воспитанников – одна из приоритетных задач работы детского сада. А так, как здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания, ему уделяется особое внимание. Питание является необходимым условием гармоничного роста, физического и психического развития ребенка.

В нашем детском саду организовано четырехразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник. В настоящее время меню единое для всех детских садов города. Перспективное 20-ти дневное меню разрабатывает специалист по питанию управления образования г. Йошкар-Олы. 20-ти дневное меню носит сезонный характер: осенне-зимнее, весенне-летнее; постоянно совершенствуется (вводятся новые продукты, такие как: кефир, ряженка, зеленый горошек, соленые огурцы, сельдь). Меню разработано на основе Санитарных правил, согласовано в Роспотребнадзоре и учитывает калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ в приготавливаемых блюдах.

Доставку продуктов осуществляют поставщики, выигравшие электронный аукцион или на контрактной основе.

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их качество и безопасность. Контроль за качеством поступающих продуктов и правильностью их хранения осуществляет заведующий складом, внося соответствующие записи в тетрадь бракеража сырой продукции. Калькулятор ведет еженедельный, ежемесячный и ежеквартальный учет выполнения натуральных норм питания.

Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам организации детского питания.

Пищеблок оснащен всем необходимым: имеются электрические плиты, холодильное оборудование, электрический титан, картофелечистка, электрическая мясорубка, протирачная машина для готовой продукции, кухонная посуда из нержавеющей стали.

Медицинская сестра присутствует при закладке продуктов, а также осуществляет строгий контроль за соблюдением правил кулинарной обработки продуктов, проведением мероприятий по профилактике пищевых отравлений. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего режима»: применяются технологии варки, запекания, пассерования, тушения, приготовления на пару. При приготовлении блюд жарка в детском саду не применяется. Выдача готовой пищи разрешается и осуществляется только после проведения бракеража комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале

бракеража готовой продукции. Непосредственно после приготовления пища отбирается в пробы, которые хранятся в течение 3-х дней. Блюда подаются с соблюдением температурного режима, строго по графику выдачи пищи.

Организация приема пищи детьми проходит в группах. В каждой группе на стенде для родителей ежедневно вывешивается меню на день. В уголке питания детского сада имеется книга жалоб и предложений. Также педагоги учитывают представленные по инициативе родителей сведения о состоянии здоровья ребенка.

Контроль за качеством питания в детских садах города осуществляется комиссией по питанию, созданной при управлении образования.



В ДОУ усилен контроль за организацией питьевого режима, обрабатываются обеденные столы до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дез. средств. Столовую и чайную посуду, столовые приборы после каждого использования дезинфицируют путем погружения в дез. раствор с последующим мытьем и высушиванием.