

Организация питания в МБДОУ «Детский сад № 84 «Аленушка»

(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 *II 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 групп, с указанием полного наименования блюд. Питание в детском саду организовано за счёт внебюджетных средств.

Диетического меню в ДОУ – не имеется.

Перечень юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в ДОУ – нет

Перечень юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в ДОУ:

ООО «Оршанский хлеб» - хлеб недлительного хранения пшеничный и ржано-пшеничный;
ООО КП «Агромир» - говядина охлажденная для детского питания; творог; птица; пикша:

ООО «Веста» - яйца куриные в скорлупе свежие;
сыр полутвердый 50% жирности;
масло сливочное; подсолнечное масло; сахар; сок фруктовый

ООО "Союз" молочная продукция;

ООО "Фудтторг" - фарш говяжий; печень говяжья; фрукты и сухофрукты

ООО "Овощторг" - овощи свежие.

Форма обратной связи для родителей обучающихся и ответы на вопросы родителей по питанию – вопросы по организации питания воспитанников вы можете задать по телефону: 8(8362) 72-83-75 или по электронной почте: mdou-84-alenushka@yandex.ru

Организационные принципы питания в ДОУ

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».