МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗВЕНИГОВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД "КОРАБЛИК"
Подписан: МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗВЕНИГОВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД "КОРАБЛИК"
DN: C=RU, S=Республика Марий Эл, STREET="ул. Школьная, д. 14а", L=г. Звенигово, T=Заведующий, O="МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗВЕНИГОВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД ""КОРАБЛИК""", ОГРН=1021200558653, СНИЛС=12244088628, ИНН ЮЛ=1203004186, ИНН=120303494097, E=roozsm@mail.ru, G=Ирина Алексеевна, SN=Куфтерина, CN="МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗВЕНИГОВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД ""КОРАБЛИК"""
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение: место подписания
Дата: 2026-10-13 10:08:25
Foxit Reader Версия: 9.7.0

Условия организация питания и охраны здоровья воспитанников.

Организация питания в МДОУ Звениговском детском саду «Кораблик» возлагается на дошкольное образовательное учреждение.

ДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по нормам, установленным законодательством. Организация питания в ДОУ организуется в соответствии с требованиями Постановления от 2 июня 2026 г. № 18 об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». В ДОУ используется примерное 10-ти дневное меню, рассчитанное на 4 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий с 1,5 до 2 лет и с 3 до 7 лет.

На основании примерного 10-ти дневного меню ежедневно составляется меню - требование установленного образца, с указанием выхода блюд.

Проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд.

Расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора продуктов питания проводится 1 раз в 10 дней. По результатам оценки, при необходимости, составляется коррекция питания в следующем периоде 10-ти дневном меню.

Ежедневно медицинской сестрой отбирается суточная проба готовой продукции в объёме: порционные блюда - в полном объёме, остальные - не менее чем 100 гр., которая хранится 48 часов.

Продукты завозятся в ДОУ в соответствии с заключенными договорами и принимаются при наличии сертификата качества и накладной.

Рациональное питание - залог здоровья

Рациональное питание детей дошкольного возраста - необходимое условие их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды. Дети находятся в дошкольном учреждении 10,5 часов и их питание, в основном, обеспечивается именно в детском саду. Поэтому от того, насколько правильно организовано питание в ДОУ, во многом зависит здоровье и развитие дошкольников.

Основным принципом правильного питания дошкольников должно служить максимальное разнообразие пищевых рационов. Только при включении в повседневные рационы всех основных групп продуктов - мяса, рыбы, молока и молочных продуктов, яиц, пищевых жиров, овощей и фруктов, сахара и кондитерских изделий, хлеба, круп и др. можно обеспечить малышей всеми необходимыми им пищевыми веществами. И, наоборот, исключение из рациона тех или иных продуктов, равно как и избыточное потребление

Санитарно-гигиенический режим на пищеблоке.

Организация питания в ДОУ организуется в соответствии с требованиями Постановления от 2 июня 2026 г. № 18 об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282 -26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Устройство, оборудование, содержание пищеблока учреждения соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и

готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению.

Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собирают в промаркированные металлические ведра с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема.