

Справка
Об организации питания воспитанников
МДОУ «Ильинский детский сад»

Питание воспитанников в МДОУ «Ильинский детский сад» осуществляется в соответствии с документами, регламентирующими организацию питания в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях .

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20

- Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей (**Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20**)

- Рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях

(Приложение №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

- Приказ по МДОУ № 52/1 от 30.08.2018г. "Организация питания в МДОУ»

В МДОУ горячим питанием охвачено 100% обучающихся.

Средняя численность питающихся в текущем учебном году - 7 человек

Основным принципом питания дошкольников является максимальное разнообразие пищевых рационов, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки. В повседневный рацион включены основные группы продуктов - мясо, рыба, молоко, яйца, фрукты, овощи, сахар, хлеб, крупы и др.

Исключение из рациона питания продуктов и блюд, способных оказывать раздражающее действие на слизистую органов пищеварения, а также продуктов, которые могли бы привести к ухудшению здоровья у детей с хроническими заболеваниями вне стадии обострения) или компенсированными функциональными нарушениями органов желудочно-кишечного тракта (щадящее питание).

Учет индивидуальных особенностей детей (в том числе непереносимость ими отдельных продуктов и блюд).

Обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности питания, включающее соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

Для эффективной организации питания, организовано 4-х разовое питание на основе перспективного двухнедельного меню. Меню составляется по технологическим картам, которые позволяют выдержать все необходимые требования по приготовлению детских блюд.

Из мясных и рыбных продуктов готовятся котлеты, биточки, гуляш, которые делаются в отварном и тушеном виде. В качестве гарниров ко вторым блюдам чаще используются овощи (отварные, тушеные, в виде пюре).

Первые блюда представлены различными борщами, супами, как мясными, рыбными, так и вегетарианскими.

Учитывая необходимость использования в питании детей различных овощей, как в свежем, так и в сыром виде, в состав блюда включается салат, преимущественно из свежих овощей. Салаты, как правило, заправляются растительным маслом.

Также в меню предусмотрены блюда из творога. На завтрак готовятся различные молочные каши, макаронные изделия, яичные омлеты. Из напитков на завтрак дается кофейный напиток с молоком, какао с молоком, на ужин – чай сладкий, чай с молоком, лимоном. полдник выдается кисломолочный напиток или сок, выпечка, фрукты. второй завтрак детям даются фруктовые соки, кефир, молоко, кондитерские изделия.

В МДОУ строго соблюдаются все нормы питания, предусмотренные санитарными нормами и правилами.

Ежедневно производится отбор проб со всех блюд.

При организации питания соблюдаются все физиологические и возрастные нормы в суточной потребности основных пищевых веществ.

Для контроля за организацией питания детей в учреждении создана бракеражная комиссия. Приемочный контроль готовой кулинарной продукции осуществляется бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации МДОУ . Результаты производственного контроля регистрируются в бракеражном журнале.

Выдача готовой пищи производится только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся в с соблюдением требований СанПиН и товарного соседства.

Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

Все блюда — собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.

Контроль за питанием осуществляет заведующий МДОУ, бракеражная комиссия.

Контроль качества питания и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока осуществляет заведующий детским садом.

Поставщиком продуктов является ИП Акинин В.В Администрация строго следит за качеством поступающих продуктов, наличием всей сопроводительной документации, подтверждающей его.

В МДОУ «Ильинский детский сад» условия для питания сотрудников не созданы. У сотрудников в графике работы предусмотрено время для обеденного перерыва.

Заведующий МДОУ _____ Е.Н.Семенова