Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад №1 «Сказка»

Информация об условиях питания обучающихся в МАДОУ № 1

Питание в учреждении организовано в соответствии с основным меню для детей в возрасте от 1,5 до 3-х и 3-х до 7 лет. В ДОУ имеется необходимый набор продуктов. Все продукты хорошего качества, сроки реализации продуктов, условия хранения и товарное соседство соблюдаются, документация на поступающую продукцию оформляется правильно. Температурный режим в бытовых холодильниках соответствует норме. Технологическое оборудование пищеблока находится в исправном состоянии. Меню-раскладка, журнал бракеража оформляются в соответствии с требованиями. Родители воспитанников имеют возможность ежедневно ознакомиться в информационных уголках групп и пищеблока с утвержденным меню на текущий день. Ежедневно проводится С-витаминизация 3-го блюда. На второй завтрак воспитанники получают свежие овощи, фрукты, сок. Рассматривая особенности организации питания в детском саду, родителям на родительских собраниях рекомендуем приближать режим питания и состав рациона ребенка к условиям детского сада, даем практические советы по организации детского питания в домашних условиях. В целях обеспечения организации качества питания воспитанников, выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм питания и калорийности в соответствии с 2.3/2.4.3590- 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в ДОУ создан Совет по питанию и бракеражная комиссия. Контроль качества питания выполняется в соответствии с Положением о контроле МАДОУ №1, годового плана работы учреждения и утвержденного плана мероприятий. Результаты контроля оформляются в виде актов, справок, обсуждаются на совещаниях трудового коллектива, педагогических советах, совещаниях при заведующем. В течение года выполнялись нормы питания по всем продуктам на 100%. Группы полностью оснащены детской мебелью, детские столы и стулья на регулируемых ножках. Постельные принадлежности в наличии 3-х экземпляров, промаркированы согласно требованиям СанПиН. Уборка в группах осуществляется согласно графикам, санитарные правила персоналом соблюдаются. Рациональное и полноценное питание – залог крепкого здоровья, нормального роста и правильного развития детей.

Основными принципами организации питания в нашем учреждении являются:

- соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка;

Сербина Елена Евгеньевна

Подписан: Сербина Елена Евгеньевна
DN: ИНН=234701572304, СНИЛС=00355175212, E=madouv_skazka1@mail.ru, C=RU, S=Краснодарский край, L=г. Приморско-Ахтарск, O=МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 1 ""СКАЗКА"", G=Елена Евгеньевна, SN=Сербина, CN=Сербина Елена Евгеньевна
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение: место подписания
Дата: 2021-04-28 17:03:43
Foxit Reader Версия: 9.7.0

- сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ;
- максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона;
- правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд;
- оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи;
- соблюдение гигиенических требования к питанию (безопасность питания).

Дети при 12-ти часовом пребывании в нашем детском саду получают пяти - разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин). Пяти – разовое питание обеспечивает суточную потребность дошкольников в пищевых веществах и энергии на 100 %. Устройство и оборудование пищеблока соответствуют санитарным правилам и нормам к организации детского общественного питания. Пищеблок состоит из овощного, холодного, мясорыбного, горячего цехов и склада. Пищеблок оснащен технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой. Для приготовления пищи используется питьевая вода. Товарное соседство продуктов питания соблюдается, температурный режим в холодильниках соответствует норме, технологическое оборудование находится в рабочем состоянии, блюда готовятся в соответствии с примерным 10-дневным меню. В детском саду в целях контроля качества приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работает бракеражная комиссия.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», сборниками рецептур, технологическими картами.

Задачи бракеражной комиссии ДОУ:

- Предотвращение пищевых отравлений.
- Контроль соблюдения технологии приготовления пищи.
- Обеспечение санитарии и гигиены.
- Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.
- Обеспечение пищеблока качественными продуктами питания, соответствующими сертификатам качества.

Организация питания осуществляется на основе принципов сбалансированности, разнообразия, с учетом возрастных и индивидуальных особенностей ребенка. При приготовлении блюд применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, продукты не обжариваются. В детском саду ребята, начиная со средней группы, участвуют в сервировке стола: раскладывают столовые приборы,

салфетницы. Хочется добавить, что организация питания детей в детских садах должна сочетаться и с правильным питанием ребенка в семье. Родителям нужно стремиться к тому, чтобы питание вне детского сада дополняло рацион, получаемый в дошкольном учреждении. Ежедневно на стенде "Информация для родителей» в группах размещается меню для того, чтобы родители имели полную информацию о том, какие блюда и продукты получил их ребенок в течение дня в детском саду и даны рекомендации родителям по питанию на второй ужин дома. Также педагоги в группе регулярно обновляют и пополняют информацию для родителей по организации питания в уголках для родителей.

Заведующий МАДОУ №1 Е. Е. Сербина