

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад № 3 «Березка»

Утверждаю

Заведующая

МКДОУ «Детский сад № 3 «Березка»

С.К.Кадиева



**ОРГАНИЗАЦИЯ  
ПИТАНИЯ В ДОУ**

Сведения об условия питания

МКДОУ «Детский сад №3 «Березка».

## Сведения об условиях питания

### МКДОУ «Детский сад №3 «Березка».

Организация питания в ФГБДОУ № 568 разработана на основании СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013г. № 26.

### ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ДОУ

В ДОУ используется примерное 10-ти дневное меню. На основании примерного 10-ти дневного меню ежедневно составляется меню - требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

Дети находятся в дошкольном учреждении 12 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. Только при включении в повседневный рацион всех основных групп продуктов - мяса, рыбы, молока, молочных продуктов, яиц, пищевых жиров, овощей и фруктов, сахара и кондитерских изделий, хлеба, круп и др. можно обеспечить малышей всеми необходимыми им пищевыми веществами.

Мясо, рыба, яйца, молоко, кефир, творог, сыр являются источником высококачественных животных белков, способствующих повышению устойчивости детей к действию инфекций и других неблагоприятных внешних факторов. Поэтому их следует постоянно включать в рацион питания дошкольников.

- На завтрак готовятся различные молочные каши, блюда из творога, яиц.
- Из напитков на завтрак дается злаковый кофе с молоком, какао на молоке, чай.
- На второй завтрак детям предлагаются фрукты, фруктовые соки.
- Из мясных продуктов готовятся суфле, котлеты, 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, так и рыбными.

- 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 заправляются растительным маслом.

- В качестве третьего блюда - компот из с/ф, кисель.

В целях улучшения витаминного статуса, нормализации обмена веществ, снижения заболеваемости, укрепления здоровья подрастающего поколения, в ДОУ согласно требованиям нормативных документов (СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.21) проводится искусственная «С» – витаминизация. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель). После его охлаждения до температуры 150С. (для компота) и 350С. (для киселя) не посредственно перед реализацией. Подогрев витаминизированных блюд не допускается. Ежедневно вводится журнал «С» – витаминизация», где заносятся сведения о проводимой витаминизации, число витаминизированных порций.

В организации питания ребенка дошкольного возраста имеет большое значение соблюдение режима, что обеспечивает лучшее сохранение аппетита, поэтому промежутки между отдельными приемами пищи составляют 3,5-4 часа, а объем ее строго соответствует возрасту детей.

Родители ежедневно информируются об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню с указанием объема блюд.

Расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора продуктов питания проводится 1 раз в 10 дней. По результатам оценки, при необходимости, проводится коррекция питания в следующей 10-ти дневке.

Ежедневно отбирается суточная проба готовой продукции в объёме: порционные блюда - в полном объёме, остальные - не менее чем 100 гр., которая хранится 48 часов в холодильнике при температуре +2-+6С.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации ДОУ, м/с. Результаты контроля регистрируются в бракеражном журнале.

**При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:**

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей.

- При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания» для тепловой обработки применяется варка, запекание, тушение, при приготовлении блюд не принимается жарка.

При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

- Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные емкости.

- Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру  $+60+65^{\circ}\text{C}$ ; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже  $+15^{\circ}\text{C}$ .

- Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

- Фрукты, включая цитрусовые, тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей в моечных ваннах.

- В ДОУ организован питьевой режим. Используется кипяченая питьевая вода (срок хранения воды - 3 часа).

- Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах и холодильниках, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

- Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи  $15^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ , но не более одного часа.

**Санитарно-гигиенический режим на пищеблоке.**

Выполнение санитарно-гигиенических правил в пищеблоке нашего учреждения регламентируется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» СанПиН 2.4.1.3049-13. (далее – СанПиН).

Устройство, оборудование, содержание пищеблока учреждения соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания. Пищеблок оборудован всем 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. 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.

В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли с подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т.п.

Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. В помещениях пищеблока 1 раз в месяц проводится дезинсекция и дератизация силами специализированных организаций.

#### **Требования к условиям хранения и транспортировки продуктов.**

Продукты завозятся в ДОУ в соответствии с заключенными договорами и принимаются при наличии сертификата качества и накладной. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом. Скоропортящиеся продукты доставляются специализированным охлаждаемым транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

Качество сырых продуктов проверяет ответственное лицо, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без

сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, с истекшем сроком хранения.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности.

Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.