

Организация питания в ДОУ



Отправляя малыша в детский сад, родители беспокоятся о том, чтобы ребенок был опрятно одет, чтобы ему было интересно в группе, на прогулке,

чтобы он отдыхал в тихий час... и т. д. Но самый главный вопрос, волнующий мам и пап, – это чем малыша будут кормить.

Питание – один из важных факторов, обеспечивающих нормальное течение процессов роста, физического и нервно-психического развития ребенка. Ухудшение качества питания приводит к снижению уровня защитно – приспособительных механизмов детского организма и возможному увеличению аллергических реакций, способствует росту болезней органов пищеварения. Поэтому именно качеству питания в нашем детском саду уделяется повышенное внимание.

В дошкольном учреждении установлено 4-х разовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин). Меню составляется с использованием продуктов, включённых в ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для детей. В меню включаются ежедневно следующие продукты: молоко, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль; остальные продукты (творог, рыба, яйцо) 2-3 раза в неделю.

Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в детском саду педагоги информируют родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке.

В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.



**В поле зрения заведующего ДООУ ежедневно
находятся следующие вопросы:**

- формирование рациона питания детей, включая контроль за ассортиментом пищевых продуктов;
- качество поступающих пищевых продуктов;
- санитарно-техническое состояние пищеблока;
- условия хранения пищевых продуктов и соблюдение сроков реализации;
- технологические процессы;

- состояние здоровья персонала, соблюдение персоналом правил личной гигиены;
- наличие у персонала гигиенических знаний и навыков;
- санитарное содержание пищеблока и санитарная обработка продуктов детского питания

В нашем детском саду осуществляются действенные меры по обеспечению воспитанников качественным питанием. Снабжение нашего учреждения продуктами питания осуществляется поставщиками.

Закупка продуктов питания проводится по рекомендованным ценам, которые пересматриваются ежеквартально и согласовываются с отделом ценовой политики и тарифов администрации города. Составляется договор на поставку продуктов питания, где указывается графики поставки товаров, периодичность поставки.

Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Все продукты питания проходят входной контроль, который осуществляет ответственное лицо-кладовщик Гуларова К. Г. Прием всех пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии документов, подтверждающие их качество и безопасность. В соответствии с меню, дети ежедневно получают фрукты, овощи, мясо, рыбу.

Качество привозимых продуктов и приготовленных блюд контролируется медицинским работником, заведующим дошкольного учреждения.

Основные принципы организации сбалансированного питания:

1. Обеспечение вкусовых достоинств и сохранности пищевой ценности;
2. Разнообразие рациона;
3. Обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности питания;



Технологические карты блюд содержат информацию о блюдах и технологии их приготовления, список необходимых ингредиентов и т.д. Все блюда, предлагаемые в детском саду, готовятся по технологическим картам. Представляем вам технологические карты блюд из курицы, овощей и творога. Каждое блюдо должно обладать достаточной энергетической и биологической ценностью, соответствовать физиологическим возрастным потребностям детей, содержать необходимое количество белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных.

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся 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 — готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.

В ДОУ сформирована эффективная система контроля за организацией питания детей. Контроль за качеством питания, закладкой продуктов, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов питания осуществляет медицинская сестра детского сада и комиссия по питанию.

Меню ежедневного горячего питания.



Завтрак



Обед



Полдник



Ужин

Информация о наличии диетического меню в ОО

Единое диетическое меню отсутствует

Услуги от юридических лиц

Юридические лица и индивидуальные предприниматели, оказывающих услуги по организации питания в ОО

Сторонний организатор питания отсутствует

Продукты от юридических лиц

Юридические лица и индивидуальные предприниматели, поставляющие (реализующие) пищевые продукты и продовольственное сырье в ОО

Наименование ОО	Наименование поставщика	ИНН	Юридический адрес поставщика	Фактический адрес поставщика	Виды поставляемой пищевой продукции (перечислить)
МБДОУ "Детский сад №25 с.Ир"	ИП Ногаева Алла Олеговна	040702615	РСО- Алания, Правобережный район, г.Беслан, ул.Мира,д.19,кв38	РСО- Алания, Правобережный район, г.Беслан, ул.Мира,д.19,кв38	Мясо говядины 1 категории
МБДОУ "Детский сад №25 с.Ир"	ООО «Стимул»	1500005400	РСО- Алания, г. Владикавказ п.Спутник, д.22, кв1	РСО- Алания, г. Владикавказ п.Спутник, д.22, кв1	фрукты, яйцо, рыба, растительные жиры, птица, молочная продукция,
МБДОУ "Детский сад №25 с.Ир"	ИП Казиева Евелина Хаджимуратовна	151203999391	РСО- Алания, Пригородный район, с.Октябрьское, ул.Победы,д.45	РСО- Алания, Пригородный район, с.Октябрьское, ул.Победы,д.45	Хлеб пшеничный,