

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
г.Владимира

«Детский сад №113 общеразвивающего вида с приоритетным  
осуществлением деятельности по познавательно речевому направлению  
развития детей»

Информационная справка №4 от 01.09.2020

Питание воспитанников МБДОУ Д/С №113 организовано в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» утвержденные постановлением главного государственного санитарного врача российской федерации от 15 мая 2013г.№26 Зарегистрировано в Минюсте России 29.05.2013г. №28564.

Рационы питания для воспитанников сбалансированы с учетом «Норм физиологической потребности в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации» и предусматривают удовлетворение 75% от суточной потребности детей соответствующего возраста в пищевых веществах и энергии за счет четырех разового питания. Рационы питания оптимизированы по содержанию микро и макронутриентов. В результате комплексного обогащения рациона питания удовлетворяется 100 % потребности детей в основных продуктах питания, необходимых для сохранения и укрепления здоровья, их гармоничного роста и развития.

Питание в МБДОУ д/С №113 осуществляется в соответствии с примерным 10 –дневным меню. Рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, вошедших в меню, обеспечивают их высокую пищевую и биологическую ценность. Из рецептов исключены запрещенные или не рекомендованные для использования в дошкольном питании продукты. Ограничено использование поваренной соли и сахара. На основе 10дневного меню ежедневно составляется меню требование и утверждается заведующей. Приготовление блюд производится в строго по утвержденным технологическими картами. Ответственность за организацию питания детей в детском саду возлагаются на специалиста по организации питания и охране здоровья воспитанников. Прием пищи производится строго по графику, утвержденному заведующим ДОУ на зимний и летний периоды года.

Примерное цикличное 10-дневное меню разработано и внедрено для детей в возрасте с 1,5 до 3лет и с 3лет до 7 лет.

При этом учитываются:

- -среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы
- -объём блюд для этих групп
- Нормы физиологической потребности
- Нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов
- Выход готовых блюд
- Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд
- Данные о химическом составе блюд
- Сведения о стоимости и наличии продуктов

Для обеспечения преемственности питания доу и семьей родителей информируют об ассортименте питания ребенка.

С целью соблюдения требований к организации питания и оценки его количества в ДОУ администрацией систематические проводятся контроль за :

- Формированием рациона питания ,ассортиментом реализуемых продуктов
- Оценкой квалификации персонала
- Организацией питьевого режима детей
- Сроками доставки продуктов и условиям их транспортировки
- Санитарно-техническим состоянием пищеблока и его оборудованием
- Наличием условий для соблюдения санитарно-противоэпидемического режима, правил личной гигиены персонала и воспитанников
- Соблюдением сроков и условий реализации готовой продукции
- Своевременностью и полнотой оформления необходимой документации(журналов, сопроводительных документов, медицинских книжек)
- Режимом питания и организацией приемов пищи
- Соблюдением требований по сбору и вывозу пищевых отходов. Специалистом по организации питания и охране здоровья детей ведётся необходимая документация:
- Журнал по контролю за качеством готовой пищи (бракеражный журнал)
- Журнал по контролю за доброкачественностью скоропортящихся продуктов
- Журнал оперативного контроля пищеблока
- Журнал здоровья работников пищеблока

Заведующий МБДОУ Д/С №113



Н.М.Григорьева