Организация питания в дошкольной организации

***Одним из важных факторов здоровья ребенка является организация рационального питания и отражение ее в воспитательно-образовательном процессе.***

***Правильное питание – это основа длительной и плодотворной жизни, залог здоровья, бодрости, гарантия от появления различных недугов. Поэтому в плане работы детского сада вопрос о правильном питании занимает одно из важнейших мест.***

**УВАЖАЕМЫЕ ПОСЕТИТЕЛИ САЙТА**

    На этой странице Вы можете ознакомиться с информацией об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада №20 станицы Костромской муниципального образования Мостовский район.

**Информация об условиях питания в дошкольной организации**

|  |  |
| --- | --- |
| **Нормы питания:** | в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| Организацию питания детей (получение, хранение, и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи в группах) осуществляют: | работники дошкольной образовательной организации  в соответствии со штатным расписанием и возложенными функциональными должностными обязанностями (заведующий хозяйством, кладовщик,  повара, кухонный рабочий, воспитатели, помощники воспитателя) |
| Воспитанники получают: | четырехразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник |
| При организации питания   воспитанников учитываются: | возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах |
| Питание в  дошкольной образовательной организации осуществляется: | в соответствии с примерным циклическим десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в веществах с учётом рекомендуемых среднесуточных норм питания для возрастных категорий от 1 до 3 лет и с 3 до 7(8) лет, утвержденным заведующим образовательной организации. При составлении меню и расчёте калорийности соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, и углеводов) которое составляет 1:1:4 соответственно. |
| Приготовление блюд | приготовление первых, вторых блюд, выпечки осуществляется на основании технологических карт оформленных в картотеке блюд в соответствии с десятидневным меню. |
| Ежедневно в меню включаются: | Молоко, сметана, мясо, картофель, овощи, хлеб, крупы, растительное и сливочное масло, сахар, соль., компоты. Остальные продукты: творог, рыба, яйцо, сыр и т.д.- 2-3 раза в неделю |
| При отсутствии, каких – либо продуктов: | производится замена на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной  СанПиН 2.3/2.4.3590-20 таблицей замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности (приложено в конце страницы) |
| На основании примерного десятидневного утвержденного меню: | ежедневно составляется меню – требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим образовательной организации |
| Выдача пищи на группы осуществляется: | по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракеража готовой пищевой продукции» продукции |
| Пищевые продукты хранятся в соответствии: | с условиями их хранения и сроками их реализации, установленными предприятием – изготовителем в соответствии с нормативно – технической документацией. Складское помещение  для хранения продуктов  оборудовано прибором для измерения температуры воздуха, достаточным холодильным оборудованием с контрольными термометрами. |
| Устройство, оборудование и содержание пищеблока образовательной организации соответствует: | санитарным правилам к организации общественного питания. Всё технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии |
| Для приготовления пищи используются: | электрооборудование, плита электрическая, универсальная кухонная машина с насадками |
| Уборка пищеблока | В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка по утвержденному графику. |

      Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в каждой групповой ячейке   вывешивается меню на текущий день.

      Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

      Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 -+ 6°С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

**Примерные возрастные суммарные объёмы порций для детей:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Возраст детей** | **Завтрак (гр.)** | **Второй завтрак**  **(гр.)** | **Обед (гр.)** | **Полдник (гр.)** |
| **от 1 года до 3-х лет** | 350 - 450 | 100-150 | 450 - 550 | 200 - 250 |
| **от 3-х до 7-ми лет** | 400 - 550 | 100-150 | 600 - 800 | 250 - 350 |

      Ежемесячно и ежеквартально совместно с заведующим, медсестрой и кладовщиком проводится анализ выполнения натуральных норм продуктов питания, подсчет калорийности фактических расходов.