



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МКДОУ ДС № 5 ОБ с.Чугуевка

Л.Л.Плотникова

«01» сентября 2024 г.

## **ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В МКДОУ ДС № 5 ОБ с. Чугуевка**

Организация питания в МКДОУ ДС № 5 ОБ с.Чугуевка разработана на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32.

В ДОУ используется примерное 10-ти дневное меню, рассчитанное на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий с 2 до 3 лет и с 3 до 7 лет. 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 10,5 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, яичные омлеты.
- 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, отвар шиповника.

В целях улучшения витаминного статуса, нормализации обмена веществ, снижения заболеваемости, укрепления здоровья подрастающего поколения, в ДОУ согласно требованиям нормативных документов (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.6) проводится искусственная «С» – витаминизация. Из расчета для детей от 1-3 лет – 35мл., для детей 3-7 лет – 50мл. (на порцию). Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель). После его охлаждения до температуры 15°С. (для компота) и 35°С. (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, для них вывешивается 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, калькулятора. 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 приготовление блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания» для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, при приготовление блюд не принимается жарка.
- При кулинарной обработки пищевых продуктов соблюдаются санитарно- эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
- Обработку яиц проводят в специально промаркированной посуде.
- Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65°С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15°С.
- 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 бутилированная вода.
- Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах и холодильниках при температуре +2-+6 °С, 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 °С +/- 2 °С, 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 организации общественного питания населения», СанПиН 2.2.3/2.4.3590-20.(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 истекшим 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.

### Информация об условиях питания в образовательной организации

	<b>Информация об условиях питания в образовательной организации</b>	
1.	Организация питания в ДОУ осуществляется за счёт:	средств родителей (законных представителей) обучающихся (воспитанников); бюджетных средств: ребенок – инвалид
2.	Нормы питания:	в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20
3.	Ответственность за организацию питания несет:	руководитель ДОУ (заведующий)
4.	Организацию питания детей (получение, хранение, и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи в группах) осуществляют:	работники образовательной организации в соответствии со штатным расписанием и возложенными функциональными должностными обязанностями (завхоз, повара, воспитатели, младшие воспитатели)
4.	Обучающиеся получают:	четырёхразовое питание (второй завтрак в виде соков или фруктов)
5.	При организации питания обучающихся (воспитанников) учитываются:	возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах
6.	При распределении <u>общей калорийности</u> суточного питания детей, пребывающих в образовательной организации 10,5 часов используется следующий норматив	завтрак- (20 -25%) 2 завтрак – (5%); обед – (35%); уплотненный полдник – (30-35%).
7.	Питание в 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 2 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.
8.	Приготовление блюд	приготовление первых, вторых блюд, выпечки осуществляется на основании технологических карт оформленных в картотеке блюд в соответствии с десятидневным меню.
9.	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
10.	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 продуктов по белкам и углеводам

11.	На основании примерного утвержденного меню:	ежедневно составляется меню – требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим образовательной организации
12	В целях профилактики гиповитаминозов в образовательной организации проводится круглогодичная искусственная С – витаминизация готовых блюд:	препараты витамина С вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей
13.	Выдача пищи на группы осуществляется:	по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракеража готовой кулинарной продукции» продукции
14.	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.
15.	Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДОУ	соответствует санитарным правилам к организации общественного питания. Всё технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии
16.	Для приготовления пищи используются:	Электрооборудование: электрическая плита, духовка, холодильник Бирюса, холодильник LG, водонагреватель 100 литров, 2 электромясорубки.
17	Уборка пищеблока	В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка по утвержденному графику.
<b>Особенности организации питания, обучающихся в образовательной организации</b>		
18	Ребенок-инвалид	получает бесплатное питание за счёт бюджетных средств
<b>В образовательной организации за организацию питания отвечает</b>		
19	Заведующий	Плотникова Лилия Леонидовна график работы: ежедневно с понедельника по пятницу: 09.00 -17.00, обед 12.00-13.00 <b>Вопросы по организации питания можно задать:</b> по телефону: 8(42372) 22794; По электронной почте: <a href="mailto:chugdou5@bk.ru">chugdou5@bk.ru</a>
<b>Приготовление блюд осуществляют</b>		

20	Приготовление блюд осуществляют повара	Агеева Любовь Георгиевна, Филинова Оксана Валентиновна
		<b>Заказ продуктов осуществляет</b>
21	Завхоз	Бутенко Наталья Ивановна
22	Продукты в образовательную организацию поставляют	ООО «Магнит Арс»; ИП Анисимов С.В., ООО «Усадьба», ООО «Райзаготовоходпром», ООО «Юта»
		<b>График приема пищи в группах</b>
23	Вторая группа раннего возраста	8.30 - 08.50 – завтрак 10.00 -10.10- второй завтрак 11.50 -12.10 - обед 15.50-16.05 - полдник
	младшая группа	8.30 - 08.50 – завтрак 10.00 -10.10- второй завтрак 11.50 -12.10 - обед 15.30- 15.50 - полдник
	Средняя-старшая группа	8.30-08.50 – завтрак 10.15-10.25- второй завтрак 12.15-12.35 - обед 15.40-16.00 - полдник
	Старшая-подготовительная группа	8.30 - 08.50 – завтрак 10.55-11.00- второй завтрак 12.30-12.50 - обед 15.45-16.00 - полдник
		<b>Циклическое десятидневное меню</b>
		Ознакомиться можно:
24	Десятидневное меню с 2 до 3 лет; десятидневное меню с 3 до 7 (8) лет	Размещено на сайте ДОУ

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 651630489533221723568905051781519580762169777266

Владелец Плотникова Лилия Леонидовна

Действителен с 19.07.2024 по 19.07.2025