

Ответственный за питание в ДОО: Иванова Яна Владимировна – диетсестра
(медицинская)

Контактные данные ответственного за питание:

тел: 8(84647) 91505

E-mail: oduvanchik2013sp@yandex.ru

Меню ежедневного горячего питания

Организация питания в СП «Детский сад «Волна»» ГБОУ СОШ № 3 им. М.Ф. Леонова с. Приволжье возлагается на дошкольное образовательное учреждение. ДОО обеспечивает гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по нормам, установленным законодательством. Организация питания в ДОО организуется в соответствии с требованиями Постановления от 27 октября 2020 г. № 32 об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В ДОО используется примерное 10-ти дневное меню, рассчитанное на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий - с 1,5 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.

Проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд.

Расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора продуктов питания проводится 1 раз в 10 дней. По результатам оценки, при необходимости, составляется коррекция питания в следующем периоде 10-ти дневном меню.

Ежедневно диетсестрой (медицинской) отбирается суточная проба готовой продукции в объеме: порционные блюда - в полном объеме, остальные - не менее чем 100 гр., которая хранится 48 часов.

Продукты завозятся в Учреждение в соответствии с заключенными договорами. Продукты питания принимаются в учреждении в соответствии с контрактом (спецификацией) при наличии сопроводительных документов, подтверждающих качество продуктов, между потребителями и поставщиком осуществляется электронный документооборот, документы, касающиеся качества продуктов направляются в единой системе ФГИС "Меркурий".

Согласно постановлению Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 с 01 января 2021 года введены в действие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», направленные на охрану здоровья детей при осуществлении деятельности по их воспитанию, обучению, развитию и оздоровлению в дошкольных организациях независимо от их вида, организационно-правовых форм и форм собственности. Настоящими санитарными правилами установлены санитарно-

эпидемиологические требования как к организации питания в детском саду, так и к составлению меню для организации питания детей разного возраста.

Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления в СП «Детский сад «Волна»» ГБОУ СОШ № 3 им. М.Ф. Леонова с. Приволжье включает:

- контроль за качеством поступающих продуктов;
- контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков реализации;
- контроль за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд (бракеражная комиссия);
- санитарно-эпидемический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды, кухонного инвентаря;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудников и их здоровья;

В детском саду имеется вся необходимая документация по питанию, которая ведется по форме и заполняется своевременно.

- Положение о бракеражной комиссии;
- Положение о питании;
- Положение о родительском контроле за организацией горячего питания воспитанников в ДОО;
- Программа производственного контроля ;
- Приказ «О назначении ответственного за организацию питания и питьевого режима воспитанников»;
- Индивидуальное меню (будет разрабатываться по необходимости);
- Технологические карты кулинарных блюд;
- Ведомость контроля за рационом питания;
- График смены кипяченой воды;
- Инструкция по отбору суточных проб;
- Инструкция по правилам мытья кухонной посуды;
- Гигиенический журнал (сотрудники);
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- Контракты на поставку продуктов питания;
- Графики выдачи пищи на пищеблоке;
- и др. документы.

Рекомендации для родителей

Важным фактором, лежащим в основе здоровья и нормального развития детей любого возраста, является полноценное в количественном и качественном отношении питание.

С позиции современной науки о питании необходимо соблюдение следующих условий:

1. Ребенок должен получать достаточное количество питательных веществ, которые обеспечат его потребности в энергии и основных компонентах (белки, жиры, углеводы, минералы, микроэлементы, витамины).
2. Пища должна быть разнообразной, сбалансированной и содержать необходимое соотношение компонентов питания.

3. Питание должно опережающее сопровождать все процессы роста и развития организма ребенка, т.е. ребенок не должен испытывать нехватку пищи и питательных веществ. Большинство дошкольников посещают детский сад, где получают в день необходимое по возрасту питание. Домашний рацион питания такого «организованного» ребенка должен дополнять, а не заменять рацион детского сада. С этой целью в каждой группе вывешивается ежедневное меню, чтобы родители могли с ним ознакомиться.

Качественная пища и правильная организация питания, т.е. культура еды, оказывают непосредственное влияние на жизнедеятельность, рост и развитие детского организма. Правильное отношение к еде, как и ЗОЖ, начинается с детства. Все это зависит от взрослых, которые окружают малыша.