

## **О специальных условиях питания**

**С целью обеспечения полноценного сбалансированного питания детей, посещающих МБДОУ д/с «Белочка», питание осуществляется согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27 октября 2020 г. N 32**

Учреждение обеспечивает гарантированное и сбалансированное 4-х разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) в группах общеразвивающей направленности в соответствии с десятидневным меню.

Питание воспитанников организуется в соответствии с примерным меню, утвержденным заведующим ДОУ, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

В рационе питания детей используются пищевые продукты обогащенные незаменимыми микронутриентами, такими как: йодированная соль, витаминизированные соки, напитки. Проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация третьего блюда.

Прием пищи проходит отдельно в каждой группе, согласно режиму питания в ДОУ.

## **Условия питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.**

Питание детей, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, осуществляется в групповых помещениях за отдельными столами. В каждой группе имеются наборы столовой посуды для кормления.

Питание организуется в соответствии с требованиями с новыми санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами для ДООУ. Меню в дошкольном учреждении разнообразное, витаминизированное. Соблюдается технология приготовления блюд в соответствии с десятидневным меню, утвержденным Роспотребнадзором.

Режим питания является одним из основных условий, обеспечивающих рациональное питание. Питание в детском саду 4-х разовое. Для оценки эффективности питания ежемесячно ведется подсчет калорийности (белки, жиры, углеводы).

Питание детей в детском саду соответствует возрастным нормам, а так же сочетается с правильным питанием ребенка в семье. С этой целью педагоги информируют родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получает в течение дня в детском саду, вывешивая ежедневное меню.

Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку, хранению продуктов и процессу приготовления пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правила личной гигиены.

Организация питания воспитанников в группе осуществляется воспитателями групп и заключается: в создании безопасных условий при подготовке к приему пищи и во время приема пищи; в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками.

Получение пищи на группы осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим ДООУ и только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Строго соблюдается питьевой режим. Готовая пища детям выдается только после снятия пробы медицинским работником с соответствующей записью в журнале результатов оценки готовых блюд. Организация питания в детском саду находится под постоянным контролем администрации учреждения.

Меню детского сада ежедневно размещается на стенде учреждения, так же ежедневно информация о питании воспитанников размещается в групповых информационных уголках для родителей.

Ведется систематический контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусового качества, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения, соблюдения сроков реализации продуктов.

**Об условиях питания в детском саду, оборудовании и контроле качества пищевых продуктов. Помещения пищеблока — 151,2**

- овощной цех – 5,4 м2
- мясо-рыбный цех – 11,1 м2
- холодный цех – 15,1 м2
- горячий цех – 20,0 м2
- моечная кухонной посуды-5,3 м2
- кладовая сухих продуктов – 6,6 м2
- кладовая овощей – 4,0 м2
- гардеробная персонала, место для приема пищи – 10,32 м2
- сан.узел персонала – 1,91 м2
- кладовая уборочного инвентаря – 1,91 м2

**Холодильник**

- холодильник — 3 шт.
- ларь морозильный -2 шт.

| <b>Наименование</b>                     | <b>количество</b> |
|---|-------------------|
| Оборудование:                           | 1                 |
| 1. Электроплита с жарочным шкафом ЭП -6 | 2                 |
| 2. Водонагреватели « термекс»           |                   |
| 3. Электромясорубка                     | 2                 |
| 4. Овощерезка универсальная             | 1                 |
| 5. Миксер                               | 1                 |
| 6. Столы производственные РПС-10\3      | 3                 |
| 7. Стеллаж проиводственный СК-4         | 2                 |
| 8. Моечная ванна нержавеющей            | 2                 |
| 9. Стеллаж четырехярусный               | 3                 |
| 10. Весы товарные                       | 2                 |

**Питание детей осуществляется под контролем медицинской сестры  
Скринник Татьяны Анатольевны в соответствии с САНПИН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"**

**Требования к проведению органолептической оценки готовой пищи (по ГОСТ Р 53104-2008)**

Органолептическая оценка — определение качества продукции с помощью органов чувств.

Оценка проводится по четырем основным показателям: внешнему виду, консистенции, запаху, вкусу.

В состав комиссии входит не менее 3-х человек, в том числе медицинская сестра, заведующий, повара, завхоз.

Контроль питания, производственный контроль в дошкольном учреждении производится согласно производственной программе и основанный на принципах ХАССП

Для отдельных блюд (изделий) введены только им свойственные показатели. Например, для чая, желе — прозрачность, для мякиша мучных изделий- эластичность, пропеченность. Каждая группа блюд (изделий) имеет свои специфические свойства и соответствующие им показатели. В пределах группы блюд при их оценке необходимо обращать внимание на наиболее характерные

свойства.

Результаты органолептической оценки при проведении контроля качества продукции заносятся в специальной формы бракеражный журнал.

Организация проведения органолептической оценки осуществляется по ГОСТ Р 53104-2008.

### **Организация питания детей**

Повару строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов:

**7.00** — мясо в 1-ое блюдо;

**7.30** — масло в кашу, сахар для завтрака;

**9.00** — тесто для выпечки;

**10.00** — продукты в 1-ое блюдо (овощи, крупы);

**11.00** — масло во 2-ое блюдо, сахар в 3-е блюдо;

**13.00** — продукты для полдника.

Соблюдать график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы.

Кладовщику производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

Оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 9.00 текущего дня.

