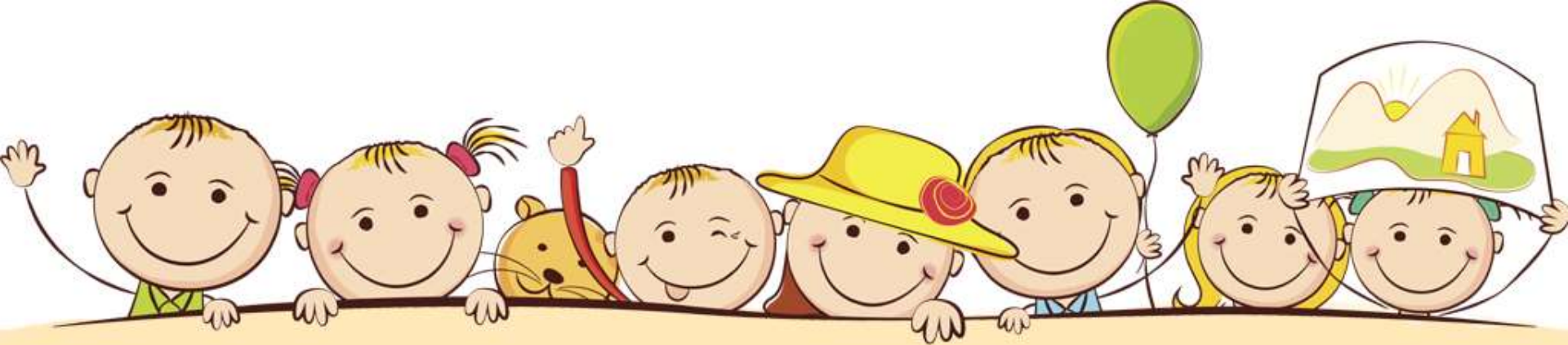




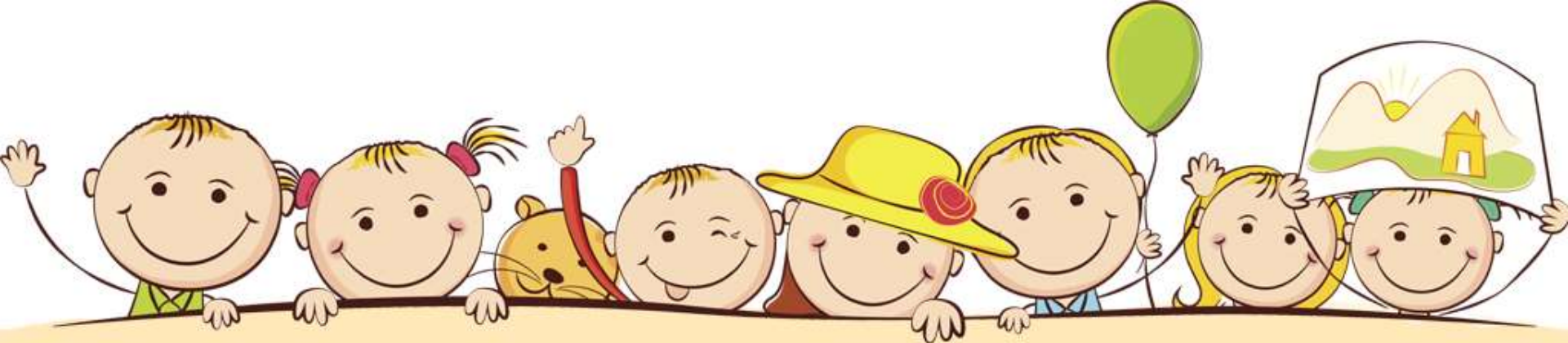
**Организация питания
в МБДОУ – детский сад № 528**



Питание всегда было, есть и будет базовой основой развития организма человека, важнейшим фактором, обеспечивающим здоровье.

Нормативно-правовая база.

1. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. № 26
2. СП 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
3. СП 1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».
4. Приказ «Об организации питания детей и сотрудников» от 09.08.2014 № 36



Пищеблок ДОУ оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием:

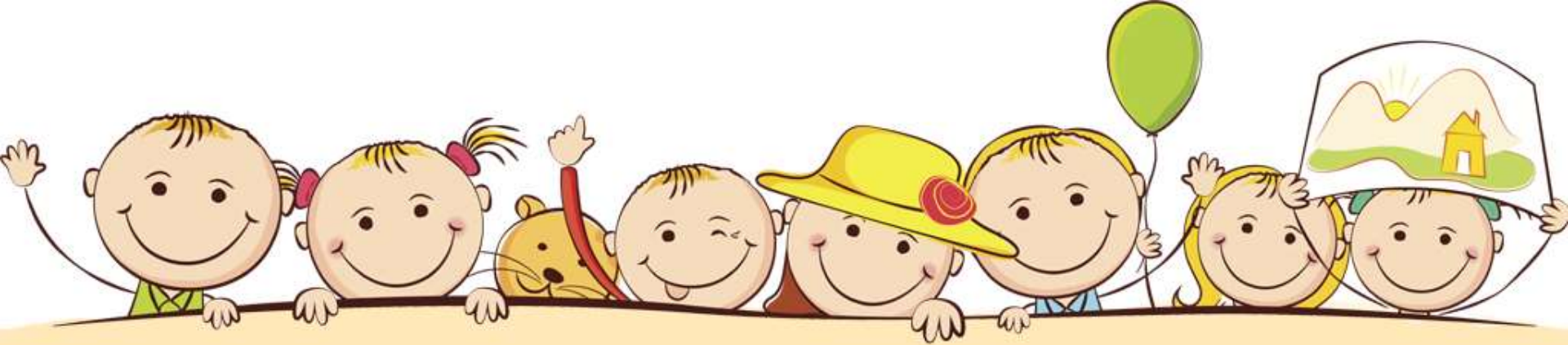
- моечными ваннами





- стеллажами для посуды





- контрольными весами





- водонагревателем





- электроплитой
- жарочным шкафом
- системой водоочистки





- универсальными кухонными машинами,
- картофелечисткой





- холодильной камерой, холодильником

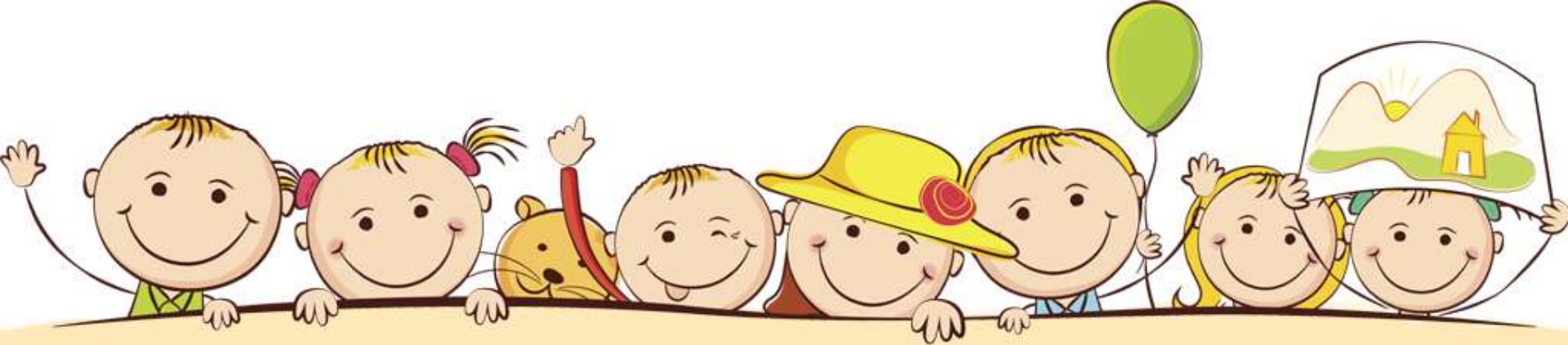




- разделочными столами

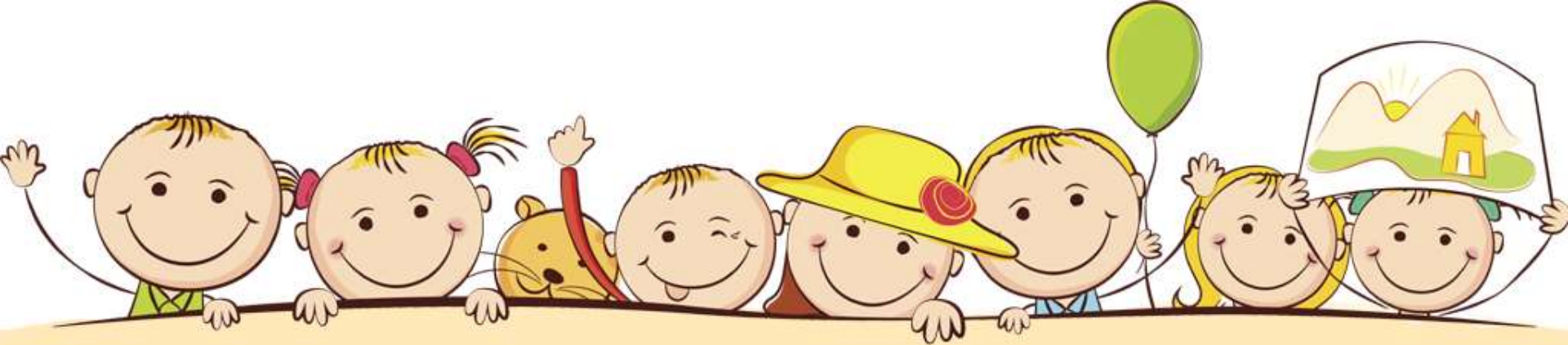
Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.





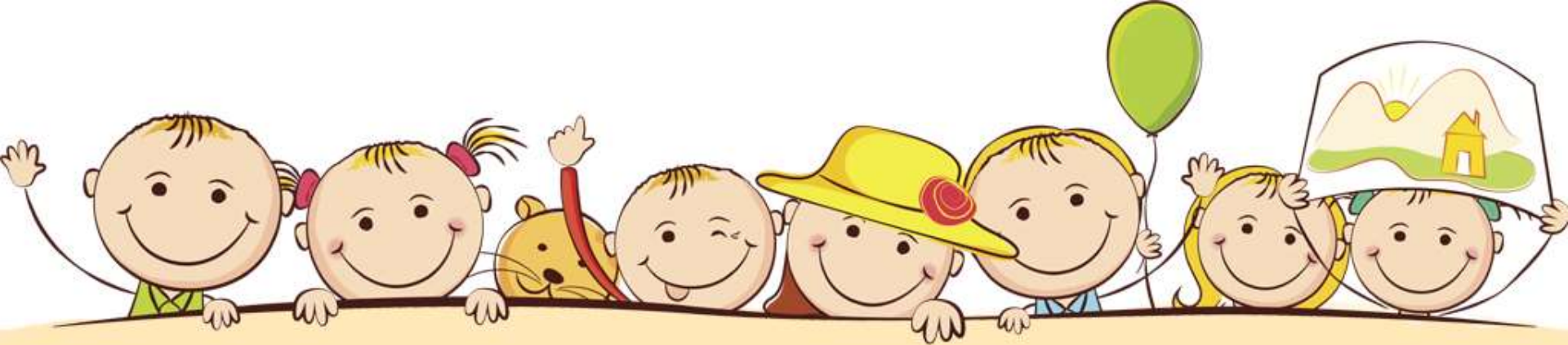
В пищеблоке имеются:

- инструкции по охране труда и технике безопасности,
- должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинская аптечка;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточная проба, которая храниться в течение не менее 48 часов, при тем. $+2^{\circ}$ - $+6^{\circ}$ С;
- вымеренная посуда с указанием объема блюд.



За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несёт ответственность кладовщик. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ и поставщиком в лице экспедитора. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производится в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 14.00 предшествующего дня, указанного в меню.

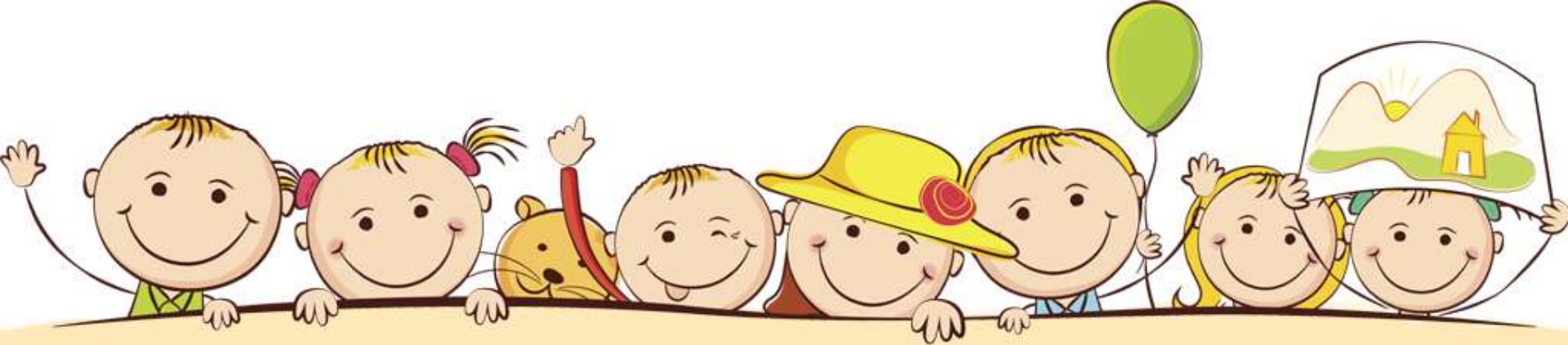




Приказом создана комиссия по снятию остатков продуктов питания в составе: бухгалтера, воспитателя, зам. зав. по АХЧ. Комиссия ежеквартально производит снятие остатков продуктов.

Кладовщик ежемесячно проводит сверку остатков продуктов питания.





С целью организации сбалансированного рационального питания, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в ДОУ питание детей организовано в соответствии с утвержденным «Примерным 10-ти дневным меню».



Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.

За организацию и качество питания в МБДОУ несут ответственность руководитель учреждения, кладовщик и медицинская сестра:

- за качество продуктов, поступающих на пищеблок, с регистрацией в книге прихода;
- за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков реализации;
- за правильность отбора и хранением суточной пробы;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока;
- за санитарным состоянием пищеблока.

Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатель, младший воспитатель.

Ответственная за питание медицинская сестра составляет меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню. При составлении меню-требования учитывается норма на каждого ребенка



Меню представляется для утверждения заведующему накануне предшествующего дня до 13.00 ч.

Сотрудникам пищеблока разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню. Повара строго соблюдают технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному заведующим графику:

7.00 - мясо, куры в 1 блюдо; продукты для запуска;

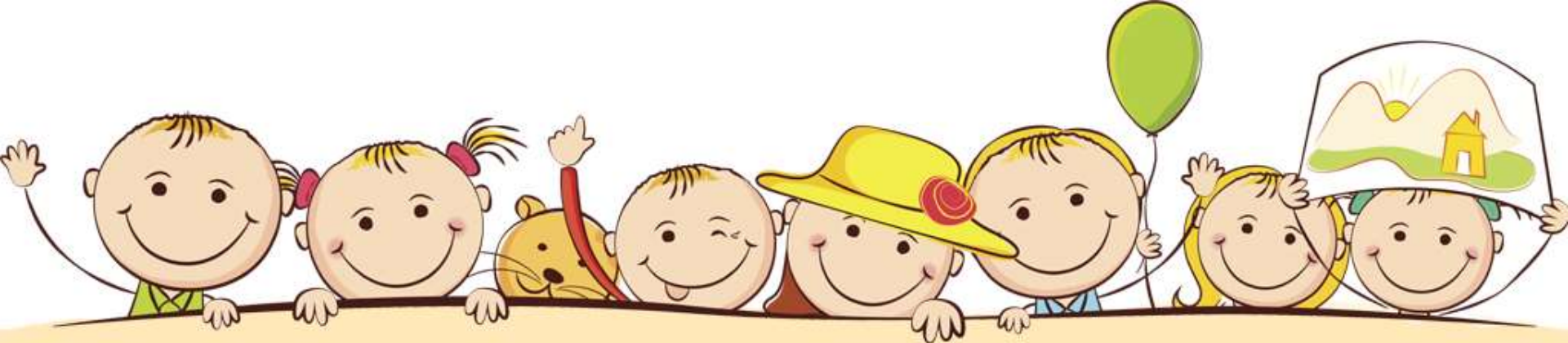
7.30 - масло в кашу, сахар для завтрака;

9.00 - тесто для выпечки;

10.00-11:00 - продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);

11.30 - масло во 2 блюдо, сахар в 3 блюдо;

13.00- продукты для полдника.



Рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях (г, мл, на 1 ребенка/сутки)

Приложение №10 к [СанПин 2.4.1.3049-13](#)

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%	390	450	390	450
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%	30	40	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15%	9	11	9	11
Сыр твердый	4,3	6,4	4	6
Мясо (бескостное/ на кости)	55/68	60,5/75	50	55
Птица (куры 1 кат потр./цыплята-бройлеры 1 кат потр./индейка 1 кат потр.)	23/23/22	27/27/26	20	24
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	34	39	32	37
Колбасные изделия	-	7	-	6,9
Яйцо куриное столовое	0,5 шт.	0,6 шт.	20	24
Картофель: с 01.09 по 31.10	160	187	120	140
с 31.10 по 31.12	172	200	120	140
с 31.12 по 28.02	185	215	120	140
с 29.02 по 01.09	200	234	120	140
Овощи, зелень	256	325	205	260
Фрукты (плоды) свежие	108	114	95	100
Фрукты (плоды) сухие	9	11	9	11
Соки фруктовые (овощные)	100	100	100	100
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	-	50	-	50

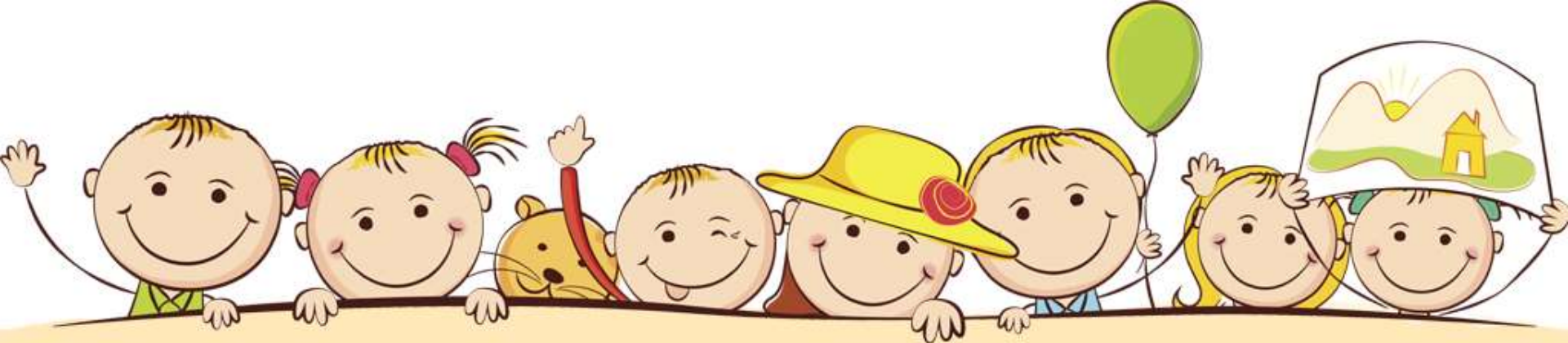


Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	50	40	50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	60	80	60	80
Крупы (злаки), бобовые	30	43	30	43
Макаронные изделия	8	12	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	25	29
Масло коровье сладкосливочное	18	21	18	21
Масло растительное	9	11	9	11
Кондитерские изделия	7	20	7	20
Чай, включая фиточай	0,5	0,6	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2	1,0	1,2
Сахар	37	47	37	47
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,4	0,5
Мука картофельная (крахмал)	2	3	2	3
Соль пищевая поваренная	4	6	4	6
Хим состав (без учета т/о)				
Белок, г			59	73
Жир, г			56	69
Углеводы, г			215	275
Энергетическая ценность, ккал			1560	1963



Выдача готовой пищи осуществляется только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе: заведующий, делопроизводитель, если руководитель отсутствует, то зам. зав. ВМР, зам. зав. по АХЧ. Результат контроля регистрируется в журнале бракеража готовой продукции. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае не готовности - пища к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.





Утверждён график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы.
 Группа, которая находится на карантине, получает пищу на пищеблоке в последнюю очередь, после чего окно выдачи обрабатывается 0,015% раствора Део-хлора или Ника-хлора.

Группы	Завтрак	Обед	Уплотненный полдник
1 младшая №1	8 ⁰⁵	11 ⁴⁵	16 ⁰⁰
2 младшая № 6	8 ¹⁰	12 ¹⁰	16 ⁰⁵
2 младшая № 9	8 ¹³	12 ¹³	16 ⁰⁸
средняя № 3	8 ¹⁵	12 ¹⁵	16 ¹²
старшая № 8	8 ²⁰	12 ²⁵	16 ¹⁵
старшая № 2	8 ²³	12 ²⁸	16 ¹⁸
старшая (ТНР) № 5	8 ²⁵	12 ³⁰	16 ²⁰
подготовительная (ТНР) № 4	8 ³⁵	12 ³⁵	16 ²⁵
подготовительная № 7	8 ³⁷	12 ⁴⁰	16 ²⁷

