

муниципальное бюджетное дошкольное  
образовательное учреждение  
Детский сад № 6 с. Малышево  
Селивановского района  
Владимирской области  
ул. Ленина, д. 7, с. Малышево  
Владимирская область, 602353,  
тел. (49-236) 6-11-23;  
e-mail: [detsciisad6@yandex.ru](mailto:detsciisad6@yandex.ru)  
ОКПО 43149592, ОГРН 1023302753473  
ИНН/КПП 3322004012/332201001

## Информация

30.08.2024

№ 114

Питание обучающихся организуется в соответствии с Положением об организации питания воспитанников с МБДОУ № 6 с. Малышево разработанного в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом ДОУ.

В Учреждении выполняются принципы организации рационального здорового питания: полноценность, регулярность, разнообразие, гигиена, индивидуальный подход во время приема пищи.

В ДОУ имеется десятидневное примерное меню на теплое и холодное времена года, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм, обчисленное по калорийности и микронутриентам, технологические карты, нормы выхода мясных, рыбных, овощных блюд. Ежедневно в меню включается: молоко, мясо, овощи, фрукты, соки, сливочное и растительное масло, сахар. Остальные продукты: творог, сыр, яйца, рыба даются 2-3 раза в неделю. Расчет и оценка среднесуточного набора продуктов проводится один раз в 10 дней. Коррекция проводится по результатам оценки в течение следующей декады. Подсчет калорийности и оценка выборки продуктов проводится один раз в месяц. В ДОУ круглогодично проводится «С» — витаминизация третьего блюда.

Питание воспитанников осуществляется четыре раз в день непосредственно в помещениях групп. Каждая группа оснащена необходимым кухонным инвентарем (посуда, ведра, кастрюли, ложки, вилки, половники и т.д.), а также столами и стульями для детей. Раздача готовых блюд осуществляется с пищеблока.

Регулярно утром (второй завтрак) детям предлагается витаминный стол, который включает соки или фрукты. Для лучшего функционирования процессов пищеварения и стимулирования аппетита у детей в питание

включаются овощные салаты, содержащие растительную клетчатку. Ежедневно проводится витаминизация третьего блюда.

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

Овощи хранятся в складе на поддонах, в специальных тарах. На складах имеются запасы ассортимента сыпучих продуктов питания.

Кухонная посуда в достаточном количестве, промаркирована, баки для первого и третьего блюд имеют литраж.

Сотрудники пищеблока строго соблюдают личную гигиену. На работу приходят в чистой одежде и обуви. Для работы на пищеблоке, для раздачи пищи используется халат и косынка, для уборки помещений пищеблока используется темный халат. У всех работников пищеблоков имеется спецодежда, которая хранится в специально отведенном для этого месте. Ежегодно сотрудники проходят медицинский осмотр. В помещениях пищеблоков ежедневно проводится мытье полов, удаление пыли, мытье варочных котлов, разделочных досок и мелкого инвентаря.

Еженедельно производится мытье стен, подоконников, плафонов с применением моющих средств. Ежемесячно проводится генеральная уборка всех помещений пищеблока, оборудования и инвентаря растворами дезинфицирующих средств. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока соответствует норме.

В каждой группе представлена следующая информация: график получения пищи, норма порций — объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом. Меню составляется отдельно для раннего и дошкольного возраста. Ежедневно бракеражная комиссия присутствует при закладке продуктов, проверяет вкусовые качества готовой пищи. В целях активизации работы по организации питания администрацией был разработаны основные направления контроля: «Организация питания в группах», «Культура поведения за столом», «Проверка пищеблока, склада для хранения продуктов». Перед раздачей пищи отбирается суточная проба, которая хранится в специальной стеклянной посуде 48 часов в холодильнике.

В ДОУ, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20, организован питьевой режим, ведется документация. Согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 после заключения договоров с поставщиками, продукты поставляют специальным транспортом при наличии соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность: накладная, счет-фактура, ветеринарная справка, которые хранятся до окончания реализации продуктов. При отсутствии, какого либо документа продукты на склад не принимаются. Все продукты от поставщиков поступают своевременно в соответствии с заявками.

Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского питания. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроком годности

в специальной, промаркированной таре. На складе имеется запас ассортимента сыпучих продуктов питания. Расчет и оценка среднесуточного набора продуктов проводится один раз в 10 дней. Коррекция проводится по результатам оценки в течении следующей декады. Подсчет калорийности и оценка выборки продуктов проводится один раз в месяц.

Согласно приказу Министерства образования и науки РФ от 27.09.2011г. № 2562 назначены ответственные за организацию питания. Выдача готовой продукции проводится только после разрешения бракеражной комиссии. Результаты регистрируются в бракеражном журнале. Комиссия по питанию систематически следит за закладкой продуктов питания, за порционированием блюд на группах, за санитарным состоянием пищеблока, за качеством продуктов питания, доставляемых на склад. Сотрудники пищеблока строго соблюдают личную гигиену. В детском саду создана благоприятная эмоциональная обстановка во время приема пищи. Дети обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют цветовую маркировку в соответствии с СанПиН 1.2.3685-21. Воспитатели осуществляют руководство питанием детей: следят за осанкой, поведением за столом, сообщают названия блюд, обращают внимание на вкусно приготовленную пищу, докармливают детей, осуществляют индивидуальный подход.



Заведующий



И.В.Сергеева

