

**Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение
Детский сад № 3 «Теремок» п.Красная
Горбатка Селивановского района
Владимирской области**

602 332 Владимирская область,

Селивановский район,

п. Красная Горбатка,

ул. 1-я Заводская. Дом 3

Телефон (49236) 2-26-08

<http://t6003bo.dou.obrazovanie33.ru/>,

e-mail: zemcovai@bk.ru

ОКПО 43149557 ОГРН 1023302752219

ИНН 3322003114 КПП 332201001

20.10.2022 № _____

Сведения об условиях питания обучающихся

Питание обучающихся организуется в соответствии с Положением об организации питания воспитанников с МБДОУ № 3 «Теремок» п. Красная Горбатка 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 детском саду организовано четырехразовое питание в соответствии с десятидневным меню, технологией приготовления пищи, разработанным с учетом физиологических потребностей детей в калорийности и пищевых веществах. В ДОУ имеется картотека блюд с разработанными технологическими картами, позволяющими выдерживать все требования к приготовлению разнообразных детских блюд.

Для информации родителей вывешивается ежедневно меню, утвержденное и подписанное заведующим. 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



О.П. Яровая