

## **Условия питания воспитанников МБДОУ "Д/с №37" Сказка"**

Организация питания в ДОУ возлагается на дошкольное образовательное учреждение. ДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по нормам, установленным законодательством.

Устанавливается 5-разовое питание детей. Питание детей в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным перспективным 10-дневным меню, рекомендованным управлением Роспотребнадзора.

В ДОУ используется примерное 10-ти дневное меню, рассчитанное на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания.

Ежедневно поваром отбирается суточная проба готовой продукции, которая хранится 48 часов.

Продукты завозятся в ДОУ в соответствии с заключенными договорами и принимаются при наличии сертификата качества и накладной.

### **Рациональное питание – залог здоровья**

Рациональное питание детей дошкольного возраста – необходимое условие их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды.

Основным принципом правильного питания дошкольников служит максимальное разнообразие пищевых рационов. Ежедневный набор продуктов – мясо, рыба, молоко и молочные продукты, яйца, овощи и фрукты, хлеб, круп.

Правильное рациональное питание – важный и постоянно действующий фактор, обеспечивающий процессы роста, развития организма, условие сохранения здоровья в любом возрасте.

### **Санитарно-гигиенический режим на пищеблоке**

Выполнение санитарно-гигиенических правил в пищеблоке нашего учреждения регламентируется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» СанПиН 2.4.1.3049-13.(далее – СанПиН).

Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению.

Пищевые отходы на пищеблоке и в группе собирают в промаркированные металлические ведра с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема.

В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли, протирание труб, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т.п.

Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

**Пищевые продукты**, поступающие в учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи не допускаются к приему.

Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах и холодильниках при температуре +2-+6 °С, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи 15 °С +/- 2 °С, но не более одного часа.

При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

**Питание детей** соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание, и исключает жарку блюд. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляет кладовщик. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

Отслеживается соблюдение сроков прохождения медицинских обследований персоналом с обязательными отметками в санитарных книжках; проводятся ежедневные осмотры работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, контролируется соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока.

Каждый сотрудник пищеблока ознакомлен с инструкциями по режиму работы в пищеблоке. Контроль за качеством питания, разнообразием и витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на заведующего, медицинского работника, повара. Кроме этого в ДООУ имеется бракеражная комиссия, которая следит за правильной закладкой продуктов, соблюдением правил кулинарной обработки и правильностью порционирования при раздаче.

Ежедневно поваром отбирается суточная проба готовой продукции, которая хранится 48 часов.

Продукты завозятся в ДООУ в соответствии с заключенными договорами и принимаются при наличии сертификата качества и накладной.

\_\_\_\_\_ Маркина Л.П.

**График раздачи пищи на холодный период 2022-2023г.**

Наименование	Старшая группа №4	Старшая группа №1	Подготовительная группа №2	Подготовительная группа №3	Подготовительная группа №3	Подготовительная группа №3
Завтрак	8 <sup>15</sup>	8 <sup>17</sup>	8 <sup>20</sup>	8 <sup>22</sup>	8 <sup>25</sup>	8 <sup>28</sup>
Завтрак II	10 <sup>01</sup>	10 <sup>02</sup>	10 <sup>03</sup>	10 <sup>04</sup>	10 <sup>05</sup>	10 <sup>06</sup>
Обед	12 <sup>00</sup>	12 <sup>05</sup>	12 <sup>10</sup>	12 <sup>20</sup>	12 <sup>20</sup>	12 <sup>25</sup>
Полдник	15 <sup>00</sup>	15 <sup>03</sup>	15 <sup>06</sup>	15 <sup>12</sup>	15 <sup>12</sup>	15 <sup>15</sup>
Ужин	16 <sup>20</sup>	16 <sup>23</sup>	16 <sup>25</sup>	16 <sup>33</sup>	16 <sup>33</sup>	16 <sup>35</sup>

**График раздачи питьевой воды на холодный период 2022-2023 г.**

Наименование	Время/Ответственный			
	Воспитатель	Младший воспитатель		
Старшая группа №1	6 <sup>30</sup>	9 <sup>30</sup>	12 <sup>30</sup>	15 <sup>30</sup>
Старшая группа №4	6 <sup>30</sup>	9 <sup>30</sup>	12 <sup>30</sup>	15 <sup>30</sup>
Подготовительная группа №2	6 <sup>30</sup>	9 <sup>30</sup>	12 <sup>30</sup>	15 <sup>30</sup>
Подготовительная группа №3	6 <sup>30</sup>	9 <sup>30</sup>	12 <sup>30</sup>	15 <sup>30</sup>
Подготовительная группа №3	6 <sup>30</sup>	9 <sup>30</sup>	12 <sup>30</sup>	15 <sup>30</sup>
Подготовительная группа №3	6 <sup>30</sup>	9 <sup>30</sup>	12 <sup>30</sup>	15 <sup>30</sup>
Ознакомлены:	Повара: Сураева Г.И Шавалеева Г.А			