Чеботарева Ирина Владимировна
Подписано цифровой подписью: Чеботарева Ирина Владимировна
DN: cn=Чеботарева Ирина Владимировна, o=МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №16, ou, email=madoy.skazka16@yandex.ru, c=RU
Дата: 2022.09.05 22:45:08 +03'00'

Организация питания в МАДОУ №16

В МАДОУ №16 **пищеблок** размещен на 1-м этаже здания в отдельном блоке. Объемно-планировочные решения помещений пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключающих встречные потоки сырой и готовой продукции.. В состав помещений пищеблока входят: горячий цех, холодный цех, раздаточная, мясо-рыбный цех, овощной цех (состоящий из двух зон первичной и вторичной обработки овощей и зоны «чистой» для доочистки, мойки и нарезки овощей), помещение для холодильников, моечная кухонной посуды, цех для обработки яйца, кладовая сухих продуктов, кладовая овощей, кладовая продуктов, уборочного инвентаря.

На пищеблоке имеется следующее холодильное и технологическое оборудование: 6 холодильников и 4 холодильных шкафа, 2 электромясорубки для сырого и вареного мяса, 2 электрических плиты, хлеборезка, овощерезка, жарочный шкаф для приготовления блюд, пароконвектомат.

Помещение кухни оборудовано приточно-вытяжной вентиляцией, размещенной над варочной плитой и жарочным шкафом.

В МАДОУ №16 организовано **4-разовое питание: завтрак, второй завтрак, обед и усиленный полдник .**Свежие продукты доставляются ежедневно, полуфабрикаты не используются. Ведется строгий контроль качества доставляемых продуктов. Готовят пищу специально обученные повара высокой квалификации. Готовая пища выдается детям после снятия пробы медицинской сестрой и соответствующей записи в

бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. Питание детей организовано в группах.
С целью организации сбалансированного питания детей в детском саду ведётся специальная документация:

— Примерное 10-ти дневное меню для детей от 1,5 до 3 дет и от 3 до 7 лет.

— технологические карты;

— документация по контролю организации питания.

В рацион питания включены все необходимые питательные вещества и элементы, которые важны для роста и развития детей. **Дети, нуждающиеся по показаниям врачей в особом рационе, обеспечиваются диетическим питанием.**

В раздевальных комнатах предоставлена информация для родителей о ежедневном меню для детей. Имеется журнал с графиком закладки продуктов питания, стенд по питанию, на котором расположен график выдачи готовой продукции, нормы порций и т.д.

На начало года изданы приказы:

— о создании Совета по питанию;

— об утверждении плана работы Совета по питанию;

— о создании бракеражной комиссии;

— о создании комиссии для осуществления контроля по закладке продуктов

— об утилизации пищевых отходов;

— о рекомендуемых нормах питания в ДОУ.

В целях активизации работы по организации питания составляется план работы Совета по питанию ,программа производственного контроля, циклограмма контроля руководителя за организацией питания.

Ежедневно, в качестве второго завтрака, дети получают соки и фрукты. Проводится С – витаминизация готовых третьих блюд, а также в питании детей используется

йодированная соль, хлеб пшеничный йодированный, творог йодированный, мясо птицы, отрубы из говядины, молочная продукция, рыба минтай, консервированная продукция, большой спектр овощей и т.д., с учётом последних требований диетологии и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», дифференцированное по двум возрастным группам детей (1-3 года и 3-7 лет).

В детском саду создана благоприятная эмоциональная обстановка во время приема пищи. Дети обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку в соответствии с СанПиН. Выдача пищи производится согласно графику, прием пищи организуется в соответствии с расписанием жизнедеятельности детей и соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таким образом**,** воспитанники обеспечены полноценным сбалансированным питанием.