

## СПРАВКА

### «Об организации питания в МБДОУ «Детский сад №21»

Организация рационального питания - задача многоплановая, требующая знания нормативных документов, основ диетологии и разнообразных процедур контроля. От того, как организовано питание в ДОУ, во многом зависит физическое и нервно-психическое развитие детей, а также их заболеваемость. Поэтому контролем правильной организации питания детей занимается несколько подразделений: административное, медицинское, хозяйственное.

В ДОУ уделяется большое внимание организации питания. Основываясь на нормативные, методические документы и СанПиН 2.4.3648-20, основными задачами являются:

- обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, соответствующим возрастным и физиологическим потребностям;
- гарантированное качество и безопасность питания и используемых пищевых продуктов;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников ДОУ инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДОУ в части организации и обеспечения качественного питания.

В ДОУ организовано четырехразовое питание в соответствии с утверждённым примерным 10-ти дневным меню для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-часовым пребыванием от 1 года до 3-ёх лет и от 3-ёх лет до 7 лет. Нормы расхода продуктов на одного ребенка для меню-требования должны соответствовать технологическим картам, из которых составляется картотека блюд, обязательная для ДОУ. В них указывается рецептура блюда и обязательно содержатся сведения о составе и энергетической ценности продукта. В МБДОУ №21 показатели по калорийности питания в пределах нормы, что свидетельствует о рациональном и сбалансированном питании.

В соответствии с возрастными особенностями детей дошкольного возраста заведующим Е.В.Кошелевой утверждён график выдачи и приёма готовой продукции, который размещен на информационном стенде пищеблока и в группах. Ежедневно для информирования родителей и сотрудников вывешивается меню с указанием норм выхода готовых блюд в соответствии с возрастом, выставляется контрольное блюдо.

Специалист по организации питания и охране жизни и здоровья детей З.М. Гашутина ведет всю необходимую документацию, ежедневно составляет меню-требование на выдачу продуктов питания для детей раннего возраста 1-3 года и дошкольного возраста 3-7 лет. В случае увеличения количества детей (свыше трех человек) по сравнению с утвержденными по меню данными, составляется расчет изменения потребности в меню-требовании; в случае уменьшения – повар заполняет требование- накладную с указанием количества детей (ясли, сад), которую подписывают повар, заведующая складом продуктов и утверждается заведующей Е.В.Кошелевой. Затем излишки сдаются на продуктовый склад.

Специалистом по организации питания и охране жизни и здоровья детей З.М. Гашутиной ведется регулярный (ежедневный) контроль за организацией питания детей, отходами при холодной и горячей обработке продуктов питания, выхода готового блюда, выдачи продуктов питания на группы детям в соответствии с нормами питания, санитарным состоянием пищеблока и мест раздачи пищи на группах. Также, в начале каждого периода заключаются договора с поставщиками продуктов (в частности МУП «Мелкий опт»), в которых указываются условия и сроки реализации скоропортящихся продуктов, четко прописываются

требования к качеству продукции и поставки, а также ответственность поставщика за нарушение договора.

В ДОУ соблюдаются требования к хранению продуктов, в наличии имеются контейнеры, стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование. Продукты принимаются на склад с обязательным набором сопроводительных документов: накладные, счет-фактура, сертификаты качества.

Своевременно заполняется документация: «Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов», «Журнал бракеража готовой продукции», «Журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые и желудочно-кишечные заболевания», «Ведомость контроля за рационом питания».

Ежедневно осуществляется контроль за организацией питания на группах заведующей Е.В. Кошелевой, зам.зав. по УВР Герасимовой С.А. и специалистом по питанию и охране жизни и здоровья детей З.М. Гашутиной, которые проверяют нормы закладки продуктов в котел, раздачу пищи на группах и пищеблоке, знакомятся с меню-требованиями и ассортиментом продуктов.

В нашем 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 и прием пищи производится согласно графику.

Воспитатели уделяют большое значение воспитанию культуры поведения, формированию и совершенствованию навыков аккуратного приема пищи, грамотно осуществляют руководство над питанием детей: следят за осанкой, поведением за столом, сообщают название блюд, обращают внимание на вкусно приготовленную пищу, докармливают детей, осуществляя индивидуальный подход. Дети приучены пользоваться салфетками, благодарят после еды.

Заведующий МБДОУ «Детский сад №21»

Е.В. Кошелева