

**Пояснительная записка**  
По организации питания воспитанников  
МБДОУДС №38 «Колобок» г. Туапсе

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №38 «Колобок» г. Туапсе расположен по улице Максима Горького, 26. ДОУ работает 10,5 часов с пятидневной неделей. Организация питания в ДОУ видется по утверждённому 10 дневному меню (ясли-сад), соответствует санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

С целью организации питания воспитанников в учреждении имеется пищеблок. Состав и площади пищеблока позволяют соблюдать поточность технологического процесса приготовления пищи. Питание воспитанников организовано в соответствии с санитарно - эпидемиологическими правилами и нормативами: соблюдается режим питания, выполняются натуральные нормы питания, проводится витаминизация третьего блюда.

Основными принципами организации питания в нашем учреждении являются: соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка. Сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ. Максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона. Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд.

Оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи. Соблюдение гигиенических требований к питанию (безопасность питания). Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием. Организации питания детей строго соблюдается в соответствии с десятидневным утвержденным меню. Набором продуктов питания, настоящих санитарных правил с учетом возраста детей и времени их пребывания в дошкольной организации. При составлении десятидневного меню учитывается возраст, уровень физического развития, физиологическая потребность в основных пищевых веществах и энергии, состояние здоровья. Рацион питания разнообразный, включает в повседневный рацион все основные группы продуктов. Есть картотека блюд, технологические карты приготовления пищи. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний, работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов и правил личной гигиены.

Контроль за качеством питания, разнообразием и витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов питания осуществляется администрацией ДОУ,

медицинской сестрой и бракеражной комиссией по контролю за организацией и качеством питания в ДОУ.

В меню представлены разнообразные блюда, исключены их повторы. Таким образом, детям обеспечено полноценное сбалансированное питание. При составлении меню пользуемся утвержденным 10-дневным меню, технологическими картами с рецептурами и порядком приготовления блюд с учетом времени года. Один раз в десять дней кладовщик контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде. Подсчет основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости проводится один раз в месяц, подсчитывается калорийность (количество белков, жиров, углеводов.) Анализ натуральных норм питания, денежных норм, детской посещаемости показал: 100% выполнение денежных норм; калорийность соответствует норме.

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся в соответствии с соблюдением требований СанПиН и товарного соседства. Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой. Все блюда готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.

Для организации питьевого режима используется бутилированная вода. Необходимая посуда имеется в достаточном количестве. Ответственность за организацию питания, заполнение необходимой документации на пищеблоке, составление меню и выполнению натуральных норм питания возлагается на калькулятора и заведующего учреждением. Для хранения продуктов используется складские помещения соответствующие требованиям санитарных правил: на все продукты питания имеются сертификаты, качественные удостоверения, на мешках с крупами – ярлыки. Продукты доставляются централизованно на спецмашине.

Скоропортящиеся продукты хранятся в холодильной и морозильной камерах. Соблюдается товарное соседство продуктов. Сыпучие продукты хранятся в своей таре на стеллажах в закрытых емкостях. Ведется журнал бракеража скоропортящихся продуктов, строго соблюдаются сроки их реализации и журнал бракеража готовой продукции.

Бракераж готовой продукции, проводится специально созданной комиссией

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 25910413180194252715292873429998908689710672441

Владелец Решетняк Елена Петровна

Действителен с 31.08.2023 по 30.08.2024