

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ-
ДЕТСКИЙ САД №52**

Индекс: 620149 г. Екатеринбург, ул. Краснолесья, 153 тел: 223-59-59, 223-07-78
e-mail: mdou52@eduekb.ru

Организация условий питания.

В соответствии с ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ст. 37 Организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

Специальных условий для питания обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья не предусмотрено. Организация питания воспитанников МАДОУ соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях (СанПиН 2.4.1.3049-13, утверждённые Постановлением от 15 мая 2013 г. №26).

Организация рационального питания является одним из основных факторов, определяющих нормальное развитие ребенка. Основными принципами организации процесса питания в дошкольном учреждении являются: достаточное поступление всех пищевых веществ, необходимых для нормального роста и развития детского организма, соблюдение санитарных правил приготовления пищи, гигиенических норм и эстетики питания. В дошкольном учреждении обеспечена витаминизация за счет введения в рацион детей витаминизированного хлеба, йодированной соли, витаминизация третьего блюда, настоя шиповника.

В Учреждении организовано четырехразовое питание воспитанников, которое осуществляется по 10-дневному рациону питания детей от 3 до 7 лет. В промежутке между завтраком и обедом включён дополнительный второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

Меню утверждается заведующим МАДОУ. При составлении меню используются технологические карты блюд, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам и учитывает физиологические потребности дошкольников в энергии и пищевых веществах.

Все продукты, поступающие в учреждение, подлежат обязательному осмотру – бракеражу. Для осуществления качественного и систематического контроля питания в МАДОУ создана бракеражная комиссия.

Ежедневно в рацион питания детей включаются соки и свежие фрукты, салаты, проводится витаминизация третьего блюда, йодированная соль,

На пищеблоке установлен фильтр очистки воды, кварцевые облучатели.

Основные принципы организации питания:

- адекватная энергетическая ценность рационов, соответствующая энергозатратам детей;
- сбалансированность рациона;
- максимальное разнообразие блюд;
- высокая технологическая и кулинарная обработка;
- учет индивидуальных особенностей.

Ежедневное ведение накопительной ведомости позволяет вести учет ежедневного расхода продуктов на одного ребенка в течение месяца. Расчет пищевой ценности рациона (содержание белков, жиров и углеводов) и его энергетической ценности (калорийности) проводится один раз в месяц по данным среднемесячного количества продуктов, выданных на каждого ребенка.

При организации питания соблюдаются возрастные, физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах: завтрак составляет -25% суточной калорийности, обед – 35%, полдник и ужин – 15%.

Контроль за соблюдением натуральных норм продуктов и проведение С-витаминизации готовой пищи осуществляется медсестрой и кладовщиком.

Бракераж готовой продукции проводится регулярно с оценкой вкусовых качеств блюд.

Контроль за условиями хранения продуктов и сроками их реализации, санитарно-эпидемиологический контроль за работой пищеблока, правильной организацией питания в МАДОУ осуществляется заведующей и медицинской сестрой с привлечением членов родительского комитета.

Все продукты поступают и принимаются в ДОУ только при наличии гигиенического сертификата соответствия.

Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы медицинским работником с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд.

Выход порционных блюд соответствует выходу блюд, указанному в меню-раскладке.

В летне-осенний период расширяется ассортимент овощных блюд и употребление овощей и зелени в натуральном виде.

Для обеспечения преемственности питания родителей (законных

представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню за время пребывания в МАДОУ.

Контроль за правильной организацией питания в ДОУ осуществляется заведующим.

Выдача готовой пищи с пищеблока и приём пищи в группе осуществляется согласно режиму дня, что обеспечивает лучшее сохранение аппетита.

Ежедневно проверяется качество поставляемых продуктов, осуществляется контроль за сроками реализации и правильностью их хранения.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575775

Владелец Чистякова Наталья Викторовна

Действителен с 23.08.2021 по 23.08.2022