

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение детский сад №65
г.Владимир

Информационная справка

№ 34

от 01.09.2020г

Питание воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка – детский сад № 65» организовано в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13

«Санитарноэпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. N 26. Зарегистрировано в Минюсте России 29.05.2013г. № 28564.

Рационы питания для воспитанников сбалансированы с учетом «Норм физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации» и предусматривают удовлетворение 75% от суточной потребности детей соответствующего возраста в пищевых веществах и энергии за счет четырехразового питания (завтрак, 2-й завтрак (сок фруктовый), обед и уплотнённый полдник).

Рационы питания оптимизированы по содержанию макро- и микронутриентов. В результате комплексного обогащения рациона питания удовлетворяется до 100% потребности детей в основных продуктах питания, необходимых для сохранения и укрепления здоровья, их гармоничного роста и развития.

Питание в МБДОУ № 65 осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню. Рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, вошедшие в меню, обеспечивают их высокую пищевую и биологическую ценность, специально адаптированы для дошкольного питания с учетом функциональных особенностей детского организма, принципов щадящего питания, предусматривающих механическое, химическое и термическое щажение. Из рецептур исключены запрещенные или нерекомендуемые для использования в дошкольном питании продукты питания (специи, уксус, маргарин и другие продукты). Ограничено использование поваренной соли и сахара, как ведущих факторов риска основных алиментарно-зависимых неинфекционных заболеваний, имеющих наибольшее социально-гигиеническое значение. Большинство рецептур и

технологий приготовления блюд отвечает принципам лечебного (диетического) питания. В меню не используются пищевые продукты, являющиеся облигатными аллергенами (вызывающие аллергические проявления у значительного количества детей). На основе примерного 10-дневного меню ежедневно составляется меню требование и утверждается заведующим. Приготовление блюд производится строго по утверждённым технологическим картам данного меню. Ответственность за организацию питания детей в детском саду возлагается на специалиста по организации питания и охране жизни и здоровья воспитанников. Приём пищи проводится строго по графику, утверждённому заведующим МБДОУ №65 на зимний и летний периоды года. Примерное цикличное 10-дневное меню разработано и внедрено для детей в возрасте с 1,5 лет до 3 лет и с 3 до 7 лет.

При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- сведениями о стоимости и наличии продуктов .

Для обеспечения преемственности питания в ДОУ и семье родителей информируют об ассортименте питания ребенка.

С целью соблюдения требований к организации питания и оценки его качества в дошкольном образовательном учреждении администрацией МБДОУ № 65 на систематической основе проводится контроль за:

- формированием рациона питания, ассортиментом реализуемых продуктов;
- оценкой квалификации персонала (знание технологии и санитарных требований);
- организацией питьевого режима детей;
- сроками доставки продуктов и условиями их транспортировки;

- санитарно-техническим состоянием пищеблока и его оборудования;
 - наличием условий для соблюдения санитарно-противоэпидемического режима, правил личной гигиены персонала и воспитанников;
 - соблюдением сроков и условий реализации готовой продукции;
 - своевременностью и полнотой оформления необходимой документации (журналов, сопроводительных документов, медицинских книжек);
 - режимом питания и организацией приемов пищи;
 - соблюдением требований по сбору и вывозу пищевых отходов
- Специалистом по организации питания и охране жизни и здоровья воспитанников ведётся необходимая документация:
- Журнал по контролю за качеством готовой пищи (бракеражный журнал);
 - Журнал по контролю за доброкачественностью скоропортящихся продуктов;
 - Журнал оперативного контроля пищеблока;
 - Журнал здоровья работников пищеблока.

Заведующий



Н.И.Савватеева