

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 460**



620012 г.Екатеринбург, ул.Ильича, 506; тел.: 320-36-10, 320-39-99, 320-47-00; detsad460@mail.ru; 460.tvoysadik.ru

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В МУНИЦИПАЛЬНОМ АВТОНОМНОМ
ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ ДЕТСКИЙ САД № 460**

Среди мероприятий, направленных на укрепление здоровья детей, посещающих детское дошкольное учреждение, одно из первых мест занимает **рациональное питание**. От того, насколько четко и правильно будет построено питание в нашем детском саду, во многом зависит физическое, нерво-психическое развитие детей, их работоспособность, состояние иммунологической реактивности, уровень заболеваемости.

Организация питания в МАДОУ детский сад № 460 разработана в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 6 марта 2019 года; СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемические требования к организации общественного питания населения», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»; Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в редакции от 23 апреля 2018 г, Уставом дошкольного образовательного учреждения

Основной целью организации питания в Учреждении является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

Основными задачами при организации питания воспитанников Учреждении являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольного образовательного

учреждения 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 Учреждении в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

Время приема пищи в ДООУ. В нашем детском саду строго соблюдается режим питания, не допускаются отклонений от установленных часов приема пищи более, чем на 10 - 15 мин, что в значительной степени зависит от четкой работы пищеблока:

завтрак — 8.10-8.25

второй завтрак (витаминные- фрукты, сок) — 10.00

обед - 11.40 — 12.20

полдник — 15.15 — 15.30

Для обеспечения гарантированного сбалансированного питания воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами, администрация детского сада руководствуется следующими **требованиями:**

-требованиями к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в детском саду, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

-оборудование и содержание пищеблока соответствуют санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара имеют соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.

Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и МАДОУ детский сад № 460. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам учреждения, с момента подписания контракта (договора). Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад детского сада, где товар передается в соответствии с заявкой, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт. Товар упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении. На упаковку (тару) товара нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации. Продукция поставяется в одноразовой упаковке (таре) производителя. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется кладовщиком детского сада, ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.

Доставка и хранение продуктов питания находятся под строгим контролем заведующего и медицинских работников, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи. Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки

(или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции. Учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей. Складские помещения и холодильные камеры содержатся в чистоте, хорошо проветриваются.

Наш детский сад работает в режиме 10,5-часового дня, и питание детей обеспечивается, в основном, учреждением. Оно определяется возрастом (в связи с различной потребностью детей до 3 лет и старше в основных пищевых веществах и энергии, наборы продуктов, рекомендуемые для приготовления пищи, могут отличаться) и состоянием здоровья воспитанников. В нашем детском саду № 460 есть 2 группы для детей раннего возраста, рассчитанные на 40 человек и 10 групп для детей в возрасте от 3 до 7,5 лет на 251 человека.

Дети в возрасте 1-3 лет получают питание в соответствии с возрастными возможностями пищеварительной системы согласно отдельному меню, утвержденному заведующим и предусматривающему соответствующую химическую и механическую обработку, при которой используются пюрированные, протертые, приготовленные на пару блюда. Разовые и суточные объемы питания соответствуют рекомендуемым величинам для детей этого возраста. Кулинарная обработка пищи щадящая, без использования острых и жареных блюд.

Дети в возрасте 3-7.5 лет также получают питание в соответствии с возрастными возможностями пищеварительной системы согласно отдельному меню, предусматривающему рекомендуемую пищевую ценность блюд для детей этого возраста.

Питание в нашем детском саду четырехразовое, обеспечивающее 1050-1350 ккал, что составляет 75-85% суточного рациона. Завтрак составляет 20% суточной калорийности, второй завтрак — 5%, обед - 35-40%, полдник - 15-20%.

Объем пищи и выход блюд строго соответствуют возрасту ребёнка. На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим Учреждением.

При составлении меню-требования для детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для каждой группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщиком Учреждения составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждения. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

Для обеспечения **преемственности питания** родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню на раздаче и в приёмных групп, с указанием полного наименования блюд, выхода блюд и стоимость дня.

Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет повар, заместитель заведующего по АХЧ, заведующий, кладовщик.

Контроль организации питания воспитанников Учреждения, соблюдения меню-требования осуществляет заведующий Учреждением.

В МАДОУ детский сад № 460 созданы следующие условия для организации питания:

- наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;
- наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек (Приказ от 31.08.2021 № 64 «Об утверждении состава бракеражной комиссии»). Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Масса порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню. Выдача пищи на группы учреждения осуществляется строго по графику.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается **суточная проба** готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда - в полном объеме;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми;
- к сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет;
- в группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

Привлекать воспитанников Учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;

Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается салат;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления воспитанниками Учреждения блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

Организация питания на пищеблоках

МАДОУ детский сад № 460 состоит из двух близкорасположенных зданий по адресам ул.Ильича д.50б и ул.Ильича д.50в, после капитального ремонта, произведенного в 2012-2013гг.

Работники кухни имеют спецодежду, одноразовые маски, перчатки и фартуки. В своей работе они руководствуются должностными инструкциями, актуальными СанПин и требованиями ХАССП, а также строго соблюдают требования к приготовлению пищи и технику безопасности охраны труда.

На пищеблоке каждого здания работают повар и подсобный рабочий. В их стабильном коллективе за 2021 год произошли изменения: Анисимова И.И. вышла на пенсию по выслуге лет, вместо нее пришла Мухаматьянова Л.Г., работавшая на пищеблоке детского сада до декретного отпуска. В декабре 2021г. в декретный отпуск ушла повар Халитова Э.Р., весной 2021г. прошедшая курсы повышения квалификации по специальности «Повар III разряда по специальности «Детское питание». Все работники кухни прослушали курс «Документирование системы качества на основе принципов ХАССП: законодательные требования и порядок разработки».

Образование работников пищеблоков соответствует

Пищеблок в МАДОУ детский сад № 460, расположенный по адресу Ильича 50б, оснащен следующим оборудованием:

№ п.п	Наименование	Кол-во	Ед. изм.	Год выпуска
1.	Зонт приточно-вытяжной	шт	2	2013
2.	Кипятильник «КНЭ-100-01»	шт	1	2014
3.	Электрическая плита в комплекте ЭП-6ЖШ	шт	1	2013
4.	Пароконвектомат АВАТ	шт	1	2013
5.	Овощерезка «Rodot-coupe CL50»	шт	2	2013
6.	Тестомес спиральный FIMAR	шт	1	2013
7.	Машина протирочно-резательная МПР-350М	шт	1	2013
8.	Мясорубка электрическая МИМ-300М	шт	1	2013
9.	Холодильник «Бирюса 10»	шт	1	2013
10.	Шкаф холодильный среднетемпературный «Капри 0,5СК»	шт	2	2017
11.	Стол производственный	шт	13	2013
12.	Подставка под пароконвектомат	шт	1	2013
13.	Стеллаж производственный	шт	13	2013
14.	Фильтры для очистки воды	шт	2	2013
15.	Шкаф для хлеба	шт	1	2018
16.	Картофелечистка	шт	1	2013
16.	Полка для досок	шт	3	2013
17.	Ультрафиолетовый облучатель-рециркулятор «Дезар -3»	шт	1	2020
18.	Весы электронные	шт	2	2013
19.	Водонагреватель	шт	1	2014
20.	Полка для досок	шт	1	2013

Пищеблок в МАДОУ детский сад № 460, расположенный по адресу Ильича 50в, оснащен следующим оборудованием:

№ п.п	Наименование	Кол-	Ед.	Год
-------	--------------	------	-----	-----

		во	изм.	выпус ка
1.	Зонт приточно-вытяжной	шт	3	2014
2.	Кипятильник «КНЭ-100-01»	шт	1	2014
3.	Электрическая плита в комплекте ЭП-6ЖШ	шт	1	2014
4.	Пароконвектомат ПАК6-11ПМ	шт	1	2014
5.	Овощерезка «Rodot-coupe CL50»	шт	2	2013
6.	Тестомес спиральный KROUS	шт	1	2016
7.	Машина протирочно-резательная МПР-350М	шт	1	2013
8.	Мясорубка электрическая МИМ-600	шт	1	2016
9.	Холодильник «Бирюса 10»	шт	1	2014
10.	Шкаф холодильный среднетемпературный «Капри 0,5СК»	шт	2	2017
11.	Стол производственный	шт	13	2014
12.	Подставка под пароконвектомат	шт	1	2014
13.	Стеллаж производственный	шт	3	2014
14.	Фильтры для очистки воды	шт	2	2013
15.	Шкаф для хлеба	шт	1	2014
16.	Картофелечистка	шт	1	2013
16.	Полка для досок	шт	4	2014
17.	Ультрафиолетовый облучатель-рециркулятор «Дезар -3»	шт	1	2020
18.	Весы электронные	шт	2	2013
19.	Водонагреватель «ARISTON»	шт	1	2014
20.	Полка для досок	шт	2	2014

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, правил личной гигиены. С этой целью в детском саду проводятся следующие мероприятия: - медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей;

- поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство);

- ведение необходимой документации;

- холодильные установки с разной температурой хранения, с регистрацией температуры в журнале;

- информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

В МАДОУ детский сад № 460, контроль организации питания осуществляется следующим образом: к началу нового учебного года заведующим учреждения издается приказ о назначении кладовщика Копейкину Н.А., ответственным за питание в учреждении, определяются ее функциональные обязанности. Контроль организации питания в детском саду осуществляют заведующий Соломенникова В.А., бракеражная комиссия в составе трех человек (Соломенникова В.А., Копейкина Н.А., Щипакина Е.А.), утвержденных приказом заведующего.

В Учреждении есть следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение об организации питания воспитанников;

- Положение об административном контроле качества питания;

- Договоры на поставку продуктов питания;

- Примерное 10-дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (2-3 лет, 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд), журнал учета калорийности, норм потребления пищевых веществ;
- Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (2-3 лет, 3-7 лет);
- Накопительная ведомость (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с СанПиНом);
- Журнал бракеража готовой продукции (в соответствии с СанПиНом);
- Журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- Приказ «Об организации питания в МАДОУ детский сад № 460»;
- Приказ «Об актуализации документации системы управления качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП на 2021-2022 образовательный период»
- Приказ «О работе пищеблока в 2021_2022 образовательный период»;
- Приказ «Об утверждении состава бракеражной комиссии»
- Приказ «Об утверждении и введение в действие Положения по организации питания воспитанников»;
- Приказ «Об утверждении примерного 10-дневного меню»;
- Приказ «Об утверждении графика выдачи готовых блюд с пищеблока в группы на 2021-2022 образовательный период»;
- Приказ «О создании комиссии контроля закладки продуктов».

Работа в условиях распространения новой коронавирусной инфекции. С марта 2020г, пищеблока в обоих зданиях детского сада работают в соответствии с требованиями Роспотребнадзора. Сотрудники обеспечены:

- одноразовыми масками (с запасом на 1 месяц);
- одноразовыми перчатками (с запасом на 1 месяц);
- вирулицидное дезинфицирующее средства Део-хлор;
- кожный антисептик;
- форменная одежда.

Заведующий МАДОУ детский сад № 460



Васио

/Соломникова В.А./