

## **Информация об условиях питания обучающихся (воспитанников) в МДОАУ «Детский сад № 59 комбинированного вида «Ручеек» г. Орска**

Одним из факторов, обеспечивающих гармоничный рост, полноценное физическое и нервное развитие детского организма, устойчивость к действию инфекций и других неблагоприятных воздействий окружающей среды является организация рационального питания в ДОУ.

Основными принципами питания в детском саду являются:

- обеспечение достаточного поступления всех питательных веществ;
- соблюдение режима питания;
- выполнение правил технологии приготовления блюд.

Организация питания в Учреждении осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049 - 13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». В Учреждении организовано сбалансированное горячее питание: разработано и утверждено 10-дневное меню с учетом пищевой ценности и калорийности, возможной замены продуктов и блюд; технологические карты с рецептурами и порядком приготовления блюд с учетом времени года разработаны штатным технологом Управления образования г. Орска.

Доставка продуктов производится своевременно и в нужном объеме, на основании заключенных договоров с поставщиками. Бракераж готовой продукции проводится регулярно, с оценкой вкусовых качеств. При этом осуществляется регулярный медицинский контроль за условиями хранения продуктов и сроками их реализации, санитарно-эпидемиологический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды. Медсестра систематически контролирует технологию приготовления пищи, объем продуктов, время закладки продуктов в котёл, раздачу пищи по группам и в группах, а также качество приготовления пищи. График выдачи питания разработан в соответствии с возрастными особенностями детей.

В организации питания ребенка раннего и дошкольного возраста большое значение имеет соблюдение определенного режима, что обеспечивает лучшее сохранение аппетита. Выдача готовой пищи с пищеблока и прием пищи в группе осуществляется согласно режима дня. Перед раздачей пищи в группы бракеражная комиссия снимает пробу. Ежедневно проверяется качество

поставляемых продуктов, осуществляется контроль за сроками реализации и правильностью их хранения. В правильной организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной и эмоциональной и окружающей обстановке в группе. Группы обеспечены соответствующей посудой, удобными столами. Блюда подаются детям не слишком горячими, но и не холодными. Воспитатели приучают детей к чистоте и опрятности при приеме пищи. В детском саду организован питьевой режим, используется кипяченая питьевая вода. Питание детей в детском саду организовано в соответствии с требованиями Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049 - 13

В МДОУ заключены договора с организациями – поставщиками для обеспечения и доставки продуктов питания, соблюдения типового рациона питания детей в ДОУ. Продукты поступают с документами, удостоверяющими качество и безопасность (сертификаты), на овощи предоставлены протоколы испытаний на соли тяжёлых металлов, нитраты, паразитарную флору. Соль в питании учреждения – йодированная. Ежемесячно осуществляется контроль процентного выполнения натуральных норм продуктов питания. Подсчёт основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости проводится ежемесячно, по возможности производится корректировка питания.

Проведённый анализ за 12 месяцев 2020 г. показывает положительную динамику по большинству продуктов питания. Улучшен ассортимент продуктов и их качество. По накопительной ведомости мы видим, что показатели соотношения белков, жиров и углеводов обеспечивают 12% калорийности рациона и соответствуют физиологическим потребностям в энергии и пищевых веществах. Нормы суточного набора продуктов для каждого возраста соответствуют нормам СанПиН 2.4.1.3049 - 13

Для информирования родителей (законных представителей) об ассортименте питания обучающихся, вывешивается ежедневное меню в каждом групповом помещении и на информационном стенде в фойе первого этажа Учреждения.

Пищеблок Учреждения представляет собой набор производственных и складских помещений, оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь имеет маркировку, что позволяет исключить возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению

#### **Технологическое оборудование пищеблока.**

<b>Наименование</b>	<b>Год выпуска</b>
Котёл пищеварочный.	2008 г.
Сковорода ЭКС-80-0.27-40	2011 г.
Овощерезка «Гамма-5А»	2009 г.
Сковорода жарочная	1998 г.
Плита электрическая ЭП-4П	2014 г.
Плита электрическая ЭП-4П	2014 г.
Машина протирачно-резательная МПР-350М	2014 г.
Мясорубка МИМ-300М	2013 г.
Шкаф жарочный ШЖЭ-3-01	2013 г.
Шкаф холодильный	2008 г.
Шкаф холодильный ШХ купе	2013 г.
Холодильный шкаф R700 М	2013 г.