

## **Информация об условиях питания воспитанников в МАДОУ детский сад № 2 г. Ивделя**

Организованное питание детей в МАДОУ детский сад № 2 г. Ивделя (далее – ДОО) регламентируется санитарными правилами и нормами:

- Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями);
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. № 36;
- Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи СанПиН 2.4.3648-20, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32;
- методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», утвержденных Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 02 марта 2021 г.;
- методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях», утвержденных Минздравом СССР от 14 июня 1984 г. № 11-14/22-6;
- Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 г. № 06-15/3-15.

При режиме работы ДОО воспитанники получают четырехразовое питание, обеспечивающее 75 % суточного рациона. Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи суточного рациона питания детей: завтрак – 20%, второй завтрак – 5 %, обед – 35%, полдник – 15 %.

Объем пищи, и выход блюд строго соответствуют возрасту ребенка.

Питание в ДОО осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню (теплый, холодный период), разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и рекомендуемых среднесуточных норм питания детей двух возрастных категорий, утвержденного заведующим ДОО.

Расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора продуктов питания проводится 1 раз в 10 дней. По результатам оценки, при необходимости, составляется коррекция питания в следующем периоде 10-ти дневном меню.

На основе утвержденного примерного 10-дневного меню ежедневно медицинской сестрой диетической составляется меню-требование установленного образца, которое является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

Для воспитанников в возрасте от 2-х до 3-х лет и от 3-х до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

На каждое блюдо в ДОО разработана технологическая карта, в которой имеется ссылка на рецептуры используемых блюд в соответствии со сборниками рецептов, указывается расход сырья и полуфабрикатов - брутто и нетто 1 порции, химический состав данного блюда.

Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

Для приготовления пищи в ДОО функционирует пищеблок, находящийся на первом этаже здания, оборудованный необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием, работающий на сырье.

Медицинская сестра диетическая присутствует при закладке основных продуктов в котел и проверяет блюда на выходе.

Объем приготовленной пищи соответствует количеству воспитанников и объему разовых порций. Пища детям подается теплой – температура первых и вторых блюд + 65-75°.

Готовую пищу с пищеблока выдают только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.

В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинской сестрой диетической осуществляется С-витаминизация III-го блюда, в соответствии с инструкцией по С-витаминизации. Круглогодично для профилактики йододефицита в питании используется йодированная соль.

Оборудование и содержание пищеблока соответствуют санитарным правилам и нормативам к организации питания в ДОО.

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

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим ДОО.

Перед раздачей пищи детям младший воспитатель сервирует столы в соответствии с приемом пищи. К сервировке столов также привлекаются дети с 3-х лет, а к дежурству – с 4-х лет.

Питьевой режим воспитанников обеспечивается расфасованной в бутылки водой. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания воспитанников в ДОО.

Заведующим ДОО ежегодно издается приказ об организации питания и назначении ответственного за питание и создании бракеражной комиссии.

Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОО. Нормативная стоимость питания обучающихся определяется Учредителем.

Продукты питания приобретаются в торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию. Между потребителями и поставщиком осуществляется электронный документооборот, документы, касающиеся качества продуктов направляются в единую систему ФГИС «Меркурий».

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильным оборудованием с контрольными термометрами.

Ответственность за организацию и качество питания детей в ДОО несут:

- медицинская сестра - за своевременное составление меню-требования, качество приготовленной пищи, выполнение примерного 10-ти дневного меню, выполнение норм раскладки, ведение документации по организации питания, соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на пищеблоке, маркировку кухонной посуды, тары;
- завхоз - за доставку, прием, хранение, сроки реализации и выдачу продуктов питания на пищеблок, исправность технологического оборудования пищеблока;
- повара - за технологию приготовления блюд, качество приготовленной пищи в соответствии с меню-требованием, отбор и хранение суточных проб, выполнение графика и правил раздачи пищи, за правильную эксплуатацию технологического оборудования, соблюдение личной гигиены;
- воспитатели - за организацию питания на группах, соблюдение режима питания, сервировку стола, гигиену приема пищи;
- младшие воспитатели - за доставку и раздачу пищи в группах, соблюдение объема порции.

Контроль за организацией питания включает:

- контроль за работой пищеблока (материальная база пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, хранение проб не менее 48 часов, закладка продуктов, технология

приготовления продуктов, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи);

- контроль за организацией питания воспитанников в группах: соблюдение режима питания, доставка и раздача пищи в группах, сервировка стола, гигиена приема пищи, качество и количество пищи, оформление блюд, маркировка посуды для пищи;
- контроль за работой продуктовой кладовой (прием, хранение, выдача продуктов, оформление документации, санитарно-эпидемиологический режим);
- выполнение примерного 10-ти дневного меню, выполнение норм раскладки, разнообразие ассортимента продуктов питания;
- контроль за организацией транспортировки продуктов, их качеством;
- контроль за ведением документации по организации питания.

Общественно-административный контроль за организацией и качеством питания воспитанников в ДООУ осуществляет заведующий ДООУ, завхоз, медицинская сестра диетическая и Совет родителей.

В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация ДООУ совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в детском саду с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского совета;
- проводит мониторинг организации питания.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 74622892844150726796523337175507594912532816922

Владелец Федина Светлана Владимировна

Действителен с 09.07.2025 по 09.07.2026