

*Справка
об организации питания в дошкольном учреждении*

В дошкольном учреждении уделяется большое внимание организации правильного сбалансированного питания, необходимого для нормального роста и развития детей.

Питание организовано в соответствии с десятидневным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным на 10 дней, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

При составлении меню учитываются возраст и состояние здоровья детей, а также рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях.

Для обеспечения преемственности питания семьи и детского сада родители ежедневно информируются об ассортименте питания ребенка, воспитателями вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке.

Пищеблок детского сада оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием и соответствует требованиям санитарных правил.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Все технологические карты утверждены заведующим.

В целях профилактики недостаточности витаминов и минеральных веществ в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем администратора ДООУ. Проводится обязательное информирование родителей о проведении витаминизации в ДООУ.

Технология приготовления витаминизированных напитков соответствует технологии. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация.

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих блюд.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее трех человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной

продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом – это зам.зав по АХР детского и администратором ДООУ. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольные образовательные организации осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Вся документация ведется правильно, аккуратно, ежедневно проверяется руководителем и администратором.

Ведется строгий контроль за санитарным состоянием пищеблока.

Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов администратор проводит 1 раз в десять дней, фиксируя в десятидневной накопительной ведомости, которая за тем анализируется бухгалтерией и руководителем.

По итогам работы за прошедший год организация питания в детском саду находится на хорошем уровне, питание разнообразное. Дети получают в достаточном количестве мясо (говядина), рыбу - минтай, творог, соки и фрукты в ассортименте, салаты из свежих и вареных овощей, каша на молоке, йогурты, выпечка 2 раза в неделю. В питании используется йодированная соль. Мясо кур поступает в учреждение только охлажденным согласно договора с поставщиком.

Проверяется режим питания детей по группам. Нарушений и замечаний нет: посуда меняется по мере необходимости, маркировка используется по назначению. Сотрудники пользуются отдельной посудой.

В дошкольном учреждении организован правильный питьевой режим.

Регулярно ведется производственный контроль организации питания в дошкольном учреждении.

Ежедневный контроль правильной организацией питания осуществляет администратор и заведующий.

Большое внимание уделяется привитию культуры приёма пищи: в каждой группе используются скатерти, посуда яркая, красивая, в старшей и средней группе воспитанникам прививаются навыки приёма пищи вилкой и ножом. С младшей группы детей учат пользоваться салфеткой, благодарить за вкусно приготовленную еду. Детей дошкольного возраста учат приёмам сервировки стола.

Правильная организация питания детей во многом способствует уменьшению заболеваемости детей в учреждении.

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 36»

Т. А. Ножаева

