

Информация о материально-техническом обеспечении образовательной деятельности, в том числе сведения об условиях питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Питание в МБДОУ организовано в соответствии с Федеральными законами и СанПиН 2.4.1.3049-13, регламентирующими организацию питания в дошкольных учреждениях, определяющими требования к качеству и безопасности продуктов и контролю соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдению химического состава и калорийности продуктов питания.

В МБДОУ созданы условия для полноценного, сбалансированного 5-разового питания. Организация рационального питания детей в детском саду основана на соблюдении утвержденных наборов продуктов и примерных меню и осуществляется в соответствии с 10-дневным меню (осенне-зимнее и весенне-летнее) («Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания в дошкольных образовательных организациях», под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.:ДеЛи принт, 2012-584с.), в соответствии с нормами физиологической потребности в энергии и пищевых веществах для детей дошкольного возраста (не менее 1800 к/кал. в день), с соблюдением основных принципов организации питания:

- адекватная энергетическая ценность рационов, соответствующая энергозатратам детей;
- сбалансированность рациона питания;
- максимальное разнообразие рациона;
- высокая технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая их вкусовые достоинства и сохранность пищевой ценности;
- учет индивидуальных особенностей детей.

В меню предоставлены разнообразные блюда. Между завтраком и обедом в осенне-зимний, весенне-летний период обязательно даются свежие фрукты, а если нет фруктов, заменяются соком. Проводится обязательная витаминизация 3 блюда. В ежедневный рацион включаются овощи, мясо и молочная продукция. Каждый приём пищи осуществляется в соответствии с режимом дня учреждения. Ежедневно родителей информируем об ассортименте питания ребёнка на стенде «Меню». В детском саду разработана картотека блюд, на каждое блюдо имеется технологическая карта. Составленное меню позволяет более правильно распределять продукты с учетом их калорийности и химического состава. При составлении меню мы учитываем: нормы питания детей в детском саду; объем порций для детей; нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов; выход готовых блюд; нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд. В меню включено большое число разнообразных блюд. Дети, находящиеся в детском саду, получают пятиразовое питание, которое состоит из завтрака (20% суточной калорийности), второго завтрака (5% суточной калорийности), обеда (40% суточной калорийности) и калорийного лёгкого полдника (10%), ужина, составляющий 25% суточной калорийности. В рационе питания используются продукты с повышенной пищевой и биологической ценностью, что позволяет скорректировать пищевую ценность по содержанию микроэлементов и сформировать у детей привычку к употреблению таких продуктов. Ассортимент блюд включает в себя только те блюда и кулинарные изделия, которые по своим рецептурам и технологиям изготовления соответствуют научно обоснованным гигиеническим требованиям к питанию детей дошкольного возраста.

График выдачи питания разработан в соответствии с возрастными особенностями детей, санитарно-гигиеническими требованиями и режимом работы детского сада.

Контроль за организацией питания детей осуществляет бракеражная комиссия МБДОУ, назначаемая ежегодно приказом по детскому саду, ответственный за организацию питания детей в МБДОУ и медицинская сестра. Ежедневно проводится контроль закладки продуктов питания, отслеживается организация питания, культура питания детей.

В МБДОУ соблюдаются санитарные требования к состоянию пищеблока, кладовой продуктов питания, овощной кладовой, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд. Ежедневно ведутся журналы бракеража сырой и готовой продукции. Систематически проходит технический осмотр, при необходимости ремонт, технологическое оборудование кладовых, пищеблока.

Поставка продуктов питания в детский сад осуществляется поставщиками в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

Необходимо отметить, что в детском саду уделяется большое внимание культуре питания. Педагогами ведётся большая работа с воспитанниками о культуре поведения за столом.

Поставки продуктов питания в ДОУ осуществляют:

ООО «Поставки продовольствия +», директор Радченко А.А.;

ООО «Донское-93», директор Дорофеев Е.А.;

ООО «Донские овощи», директор Лисовой А.В.;

ООО «ДонХлеб», директор Гусева Н.Н.;

ООО «Профит Трейд-Юг», Чебина Л.П.;

ИП Анатская И.А.

ОО «Плутон» директор Килофян Д.А.

Качество привозимых продуктов и приготовленных блюд, правильность хранения и реализации продуктов контролируется бракеражной комиссией и медицинским персоналом. Пищевые продукты, поступающие в ДОУ, имеют санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным требованиям. Контроль закладки продуктов производит специально созданная **бракеражная комиссия**, в состав которой входят медицинские и педагогические работники учреждения, представители администрации, а именно: Чаусова О.Н. заведующий МБДОУ, Соломенникова В.В., старший воспитатель, Цыганкова Г.Н. зам. зав. по АХР, кладовщик, Годунова В.П. медицинская сестра. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы медицинским работником с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд. Ежедневно оставляется суточная проба готовой продукции. Пробу отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой, и сохраняют в течение 48 часов в специальном холодильнике. Результаты выполнения требований по нормам питания отслеживаются ежедневно. Стоимость питания (в расчете на одного ребенка в день) за отчетный период составляет - для детей до 3-х лет - 96 руб. 25 коп.; - для детей от 3-7 лет – 113,54.

Таким образом, детям обеспечено полноценное сбалансированное питание.

Не отмечены жалобы со стороны родителей воспитанников на качество пищи, отсутствуют случаи отравлений готовой продукции, не зафиксированы нарушения Роспотребнадзором по питанию.