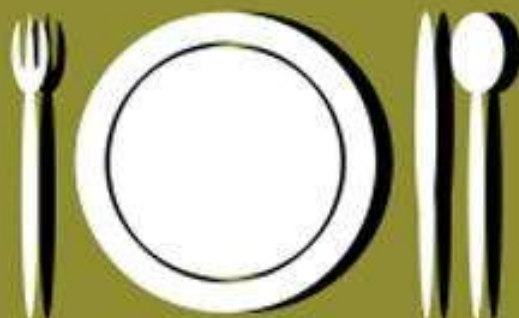


**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА
– «ДЕТСКИЙ САД № 173»**

**Система организации
питания воспитанников
в МБДОУ ЦРР–«Детский сад №173»**



Барнаул, 2022

В МБДОУ ЦРР – «Детский сад № 173» организация питания осуществляется согласно следующим нормативным документам:

- ❖Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ. Статья 37;
- ❖Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- ❖Приказ комитета по образованию города Барнаула от 26.08.2019 № 1536-осн «Об установлении норматива затрат за присмотр и уход за детьми в муниципальных дошкольных образовательных организациях, структурных подразделениях (детский сад) муниципальных общеобразовательных организаций города Барнаула»(с изменениями от 2022 года).

Систему питания необходимо рассматривать по нескольким направлениям, тесно связанных между собой

1. Разработка основного (организованного меню), утверждено приказом от 01.10.2022 № 124-осн.

Меню разрабатывается с учетом следующих требований:

- ❖ Соответствие массы порций возрасту детей.
- ❖ Соответствие суммарным объемам блюд по приемам пищи.
- ❖ Удовлетворение потребности детского организма в получении среднесуточных наборов пищевой продукции, пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах.

3-7 лет

Наименование блюда	Количество	Энергетическая ценность	Белки	Жиры	Углеводы	Витамины	Минералы
Пшеничная каша	100 г	110 ккал	10 г	5 г	25 г	Вит. В1, В2, В6	Селен, Магний
Куриный суп	100 г	40 ккал	3 г	2 г	5 г	Вит. В1, В2, В6	Селен, Магний
Картофельное пюре	100 г	100 ккал	2 г	5 г	20 г	Вит. В1, В2, В6	Селен, Магний
Овощное рагу	100 г	50 ккал	2 г	2 г	10 г	Вит. В1, В2, В6	Селен, Магний
Фруктовый салат	100 г	30 ккал	1 г	1 г	5 г	Вит. В1, В2, В6	Селен, Магний



7-10 лет

Наименование блюда	Количество	Энергетическая ценность	Белки	Жиры	Углеводы	Витамины	Минералы
Пшеничная каша	100 г	110 ккал	10 г	5 г	25 г	Вит. В1, В2, В6	Селен, Магний
Куриный суп	100 г	40 ккал	3 г	2 г	5 г	Вит. В1, В2, В6	Селен, Магний
Картофельное пюре	100 г	100 ккал	2 г	5 г	20 г	Вит. В1, В2, В6	Селен, Магний
Овощное рагу	100 г	50 ккал	2 г	2 г	10 г	Вит. В1, В2, В6	Селен, Магний
Фруктовый салат	100 г	30 ккал	1 г	1 г	5 г	Вит. В1, В2, В6	Селен, Магний



2. Работа с поставщиками. Доставка, прием продуктов питания.

МДОО осуществляет поставку продуктов питания посредством:

- участия в конкурентных процедурах по определению поставщика (контракты);
- заключения договоров у единственного поставщика.

Для приобретения продуктов питания по договорам, ответственное лицо производит постоянный мониторинг цен (сок, бакалея, крупы, фрукты, овощи, куры, говядина – ООО «Крайснаб», ООО «Золотая заря», ИП Кузьменко, ООО «Половица»).

Поставки продуктов в детский сад осуществляются ежедневно. Комиссия по закупке товаров, работ и услуг для нужд МБДОУ осуществляет приемку продуктов: сверяет название и маркировку отдельной упаковки с той, что указана на коробках, банках, счет-фактурах, следит за сроками годности поставляемых продуктов, проверяет наличие ветеринарных документов в госсистеме «Меркурий».

В 2022 году приказом заведующего утвержден следующий состав комиссии по закупке: С.А.Амосова – заведующий, Л.Н.Яблонская – воспитатель, профком, В.А.Петрова – педагог-психолог, Е.В.Вялых, О.В.Бородкина – представители родительской общественности.



3. Хранение продуктов питания

Продукты питания после приемки доставляются на склады. В МДОО имеются: склад сыпучих продуктов, овощехранилище, морозильные камеры для хранения замороженных продуктов, охлажденных продуктов. Во всех складских помещениях и холодильных камерах имеются термометры, гигрометры. Ежедневно ответственное лицо снимает показатели температуры и влажности воздуха и заносит в журнал. В холодильных камерах обязательным условием является соблюдение товарного соседства продуктов.

4. Изготовление блюд. Раздача на группы.

Питание в МДОО осуществляется в соответствии с Положением об организации питания воспитанников (утв. приказом от 14.12.20 № 163-осн).

Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню – раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой возрастной группы;
- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

Выдача продуктов со складов на пищеблок производится после 14.00 часов. Во исполнение приказа заведующего МДОО в детском саду осуществляется «низовой контроль» – это контроль за закладкой продуктов питания в котел. Составлен график закладки основных продуктов питания воспитателями групп совместно с родительской общественностью. Приготовление блюд осуществляется строго в соответствии с технологическими картами.

[illegible][illegible]

Приложение 1
к приказу № 44-н от 10.01.2022
от 10.01.2022
подпись: Г.П. - инициалы от № 173а

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	прием	прием	прием	прием	прием	прием	прием	прием	прием	прием	прием
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											
31											
32											
33											
34											
35											
36											
37											
38											
39											
40											
41											
42											
43											
44											
45											
46											
47											
48											
49											
50											
51											
52											
53											
54											
55											
56											
57											
58											
59											
60											
61											
62											
63											
64											
65											
66											
67											
68											
69											
70											
71											
72											
73											
74											
75											
76											
77											
78											
79											
80											
81											
82											
83											
84											
85											
86											
87											
88											
89											
90											
91											
92											
93											
94											
95											
96											
97											
98											
99											
100											



Пищеблок МДОО состоит из: цеха для сырых продуктов, цеха для приготовления пищи, раздаточной. Имеется технологическое оборудование: электрические плиты, жарочный шкаф, тестомес, овощечистка, протирачная машина, хлеборезка, электросковорода, пищеварочный котел, электромясорубка. Установлена система вентиляции.



В МДОО осуществляет работу Бракеражная комиссия (приказ от 10.01.2022 № 45-осн). В 2022 году членами Бракеражной комиссии являются: С.А.Амосова – заведующий, Н.В.Дорофеева – старший воспитатель, О.С.Щербинина – воспитатель. Согласно Положения о Бракеражной комиссии, ее члены проводят органолептическую оценку готовой пищи за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, т.е. определяют ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Результаты заносятся в Журнал бракеража готовой продукции. Осуществить бракераж готовой продукции, также, могут и родители (законные представители) воспитанников.



ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
на 7 ноября 2022 г.
Ясельная группа

Дата и время проведения бракеража	Пробу какая часть	Проведение бракеража (подпись)	Результаты органолептической оценки готовой пищи (цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность)	Результаты оценки готовой продукции (подпись)	Результаты оценки готовой продукции (подпись)	Результаты оценки готовой продукции (подпись)	Примечания
07.11.2022	8	АМОСОВА С.А. ДОРОФЕЕВА Н.В. ЩЕРБЕНИНА О.С.	Вкус: сладкий, запах: приятный, цвет: желтый, консистенция: однородная, жесткость: средняя, сочность: средняя.	Хорошо	Хорошо	Хорошо	
08.11.2022	11:30	АМОСОВА С.А. ДОРОФЕЕВА Н.В. ЩЕРБЕНИНА О.С.	Вкус: сладкий, запах: приятный, цвет: желтый, консистенция: однородная, жесткость: средняя, сочность: средняя.	Хорошо	Хорошо	Хорошо	



Выдача готовой пищи производится согласно графика выдачи пищи. Имеется контрольное блюдо. Вся посуда и инвентарь на пищеблоке и группах промаркирован.



5. Дежурство по столовой. Подготовка к приему пищи. Прием пищи.

Приучать добросовестно выполнять обязанности дежурных по столовой - задача педагогов со второй половины второй младшей группы. Дежурство для детей – возможность почувствовать ценностное отношение других детей к своему труду.

Дежурные, в зависимости от возрастной группы, раскладывают столовые приборы, салфетницы, хлебницы, чашки с блюдами, тарелки. Затем, младший воспитатель мерной посудой раскладывает пищу.



Согласно Основной образовательной программы дошкольного образования, в МДОО проводится работа по формированию у детей культурно – гигиенических навыков: умения правильно умываться, намыливать руки, смывать, насухо вытираться. А также, формирование навыка культуры еды, пользования столовыми приборами, поведения за столом.



6. Взаимодействие с родителями

Согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в МДОО:

- в каждой группе, на стенде около пищеблока, на официальном сайте ежедневно размещается меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- на стендах и сайте размещены рекомендации по организации здорового питания детей;
- проводится анкетирование родителей по вопросу организации питания.

Приглашаем Вас принять участие в анкетировании.



7. Контрольная деятельность

Таким образом, контроль за организацией процесса питания в нашем детском саду осуществляется на всех этапах: от приемки продуктов до подачи на стол. Контроль осуществляют: заведующий, старший воспитатель, фельдшер, воспитатели. Комиссии: бракеражная, по закупке товаров, работ, услуг. Родители (законные представители) имеют право присутствовать на любом этапе: принять товар, проверить сопроводительные документы, осуществить закладку продуктов в котел, снять бракеражную пробу, присутствовать при приеме пищи в группе (по согласованию с заведующим).

Кроме того, ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае», согласно договору от 20.01.2022 № 379пп, осуществляет производственный контроль, а именно: определение содержания витамина С, качество термической обработки, показатели питьевой воды, взятие смывов с объектов внешней среды, бактериологические исследования.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!