

Условия питания и охраны здоровья обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

С 2015 года организацией питания в МАДОУ детский сад №9 «Петушок» занимается ИП «Хабибов И.Н.».

Для обеспечения качественного питания пищеблок ДОУ оборудован необходимым кухонным оборудованием, отвечающим требованиям СанПин: 3 холодильника, 2 холодильных шкафа, 2 универсальных кухонных машин, 7 разделочных столов, 2 электроплиты, 2 электросковороды, 1 котел пищеварочный, 1 картофелечистка, 1 протирачная машина, 1 электрокипятильник, 2 весов. Для хранения продуктов есть 2 помещения: одно – для хранения овощей, другое – для хранения гастрономических продуктов. В дошкольных группах организовано пятиразовое питание в соответствии с Ассортиментом блюд Примерного 20 – дневного меню.

В рационе детей ежедневно на завтрак - молочные каши, омлеты, творожные запеканки, бутерброды, чай, кофе, какао; на полдник - соки, витаминизированные напитки или свежие фрукты; на обед - свежие овощи или салаты, первые блюда, гарниры и вторые горячие мясные и рыбные блюда, напитки; на ужин - овощные салаты, рыбные или творожные блюда, выпечка. За основу составления примерного 20-дневного меню положены среднесуточные нормы питания на одного ребенка в день.

Приготовление блюд для детей ДОУ, в том числе для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, осуществляется на основании технологических карт, где указана рецептура блюд, технология приготовления, температура подачи блюда, требования к качеству готового блюда, пищевая и энергетическая ценность, содержание минеральных веществ и витаминов. Закупка продуктов питания производится по договорам с поставщиками. Все продукты имеют сертификат соответствия. Качество продуктов проверяется заместителем заведующего по АХЧ и диетсестрой. Бракеражная комиссия осуществляет ежедневный контроль качества пищи. Дети обеспечены соответствующей посудой, для приёма пищи. Выдача пищи проходит согласно графику, с учётом тёплого и холодного времени года. Для родителей (законных представителей) ежедневно в фойе и приёмных детского сада вывешивается меню, утверждённое заведующим ДОУ.

Требования к организации питания в детском саду:

1. Требования к устройству, оборудованию, содержанию пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготавливается из материалов, имеющих санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным нормам, и маркируется для сырых и готовых продуктов.

3. Для приготовления пищи используется электрооборудование и электрические плиты.

4. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы. Она изготовлена из фаянса, фарфора (тарелки, блюда, чашки), а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использование посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с повреждённой эмалью, пластмассовую и приборы из алюминия. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группе. Для персонала имеется отдельная столовая посуда.

5. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собирают в промаркированные металлические вёдра с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня вёдра и бачки очищают с помощью шлангов над канализационными трапами, промывают 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивают.

6. Питание должно обеспечивать растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания следует соблюдать возрастные физиологические нормы суточного потребления в основных пищевых веществах.

7. В нашем учреждении имеется примерное 10-дневное цикличное меню, разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания. Цикличное меню согласовано у учреждения Госсанэпиднадзора.

Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании, как хлеб, крупы, мясо, сливочное и растительное масло, сахар, овощи, включают в меню ежедневно, а остальные продукты (творог, сыр, яйца) - 2 раза в неделю. В течении декады ребёнок получает количество продуктов в полном объёме в расчёте установленных норм.

8. На основании примерного 10-дневного меню составляется меню- требование установленного образца с указанием выхода блюд разного возраста. При отсутствии каких-либо продуктов разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания.

9. Зимой и весной при отсутствии свежих овощей и фруктов включаются в меню соки, напитки с лимоном, витамин С.

10. Ежедневно или 1 раз в 10 дней диетсестра контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребёнка и при необходимости

проводит коррекцию питания в следующей декаде. Подсчет основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости проводится один раз в месяц (подсчитывается калорийность, количество белков, жиров, углеводов)

11. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, в том числе инвалида и ребёнка с ограниченными возможностями здоровья, вывешивая ежедневно меню за время его пребывания в ДОУ.

12. В ДОУ организован питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая отвечает требованиям санитарных правил.

13. Пищевые продукты, поступающие в ДОУ, имеют санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяет кладовщик и мед. работник (бракераж сырых продуктов), последний делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приёму в ДОУ пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

14. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +6 градусов и в соответствии с требованиями действующих санитарных правил.

ДОКУМЕНТЫ:

Муниципальный контракт №м.к.29 от 25.12.2017 между МБДОУ "ЦРР - детский сад № 54 "Рябинка" и "Мордовской кейтеринговой компанией"

СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"

Приказ МАДОУ детский сад №9 «Петушок» от 23.01.2018 № 56 "**Об организации питания детей и сотрудников** МАДОУ детский сад №9 «Петушок»

Положение о бракеражной комиссии в МАДОУ детский сад №9 «Петушок» - Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения

Примерное по возрастной меню и основные показатели пищевой и энергетической ценности приготовляемых блюд для горячего питания детей в дошкольных организациях с 1 сентября 2018г.

Утверждаю:
ИП Хабиров И.Н.



Примерное меню

для организации питания воспитанников в муниципальных дошкольных учреждениях Благовещенского района

1 день

Прием пищи, наименование блюд	Масса порции (г.)	Пищевые вещества (г)			Энергет. ценность (ккал.)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
		Б	Ж	У		В1	В2	С	Са	Fe
2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
завтрак (до 3-х лет)										
Макароны, запеченные с сыром	120	7,80	13,00	26,10	255,00	0,04	0,06	0,04	124,91	0,69
Чай с лимоном	150	0,05	0,00	11,50	46,20	0,00	0,00	0,83	2,08	0,06
Батон к завтраку	20	0,84	7,53	5,13	91,60	0,02	0,00	0,00	5,33	0,26
Фрукты свежие	100	0,18	0,00	5,20	21,52	0,03	0,02	9,65	16,00	2,20
итого	390	8,87	20,53	47,93	414,32	0,09	0,08	10,52	148,32	3,21
завтрак (с 3-х до 7 лет)										
Макароны, запеченные с сыром	150	7,80	13,00	26,10	255,00	0,04	0,06	0,04	124,91	0,69
Чай с лимоном	180	0,06	0,00	13,80	55,45	0,00	0,00	1,00	2,50	0,07
Батон к завтраку	30	1,27	11,30	7,70	137,50	0,04	0,01	0,00	8,00	0,40
Фрукты свежие	100	0,18	0,00	5,20	21,52	0,03	0,02	9,65	16,00	2,20
итого	460	9,31	24,30	52,80	469,47	0,11	0,09	10,69	151,41	3,36
второй завтрак (до 3-х лет)										
Сок фруктовый	150	1,5	0,15	4,35	27	0,015	0	12	6	0
итого	200	2	0,2	5,8	36	0,015	0	16	8	0
второй завтрак (с 3-х до 7 лет)										
Сок фруктовый	180	1,5	0,15	4,35	27	0,018	0	14,4	7,2	0
итого	200	2	0,2	5,8	36	0,018	0	16	8	0
обед (до 3-х лет)										
Салат из белокачанной капусты с морковью(до 1 марта)/свекла отварная	40	0,57	2,98	3,77	47,9	0,008	0,008	6,68	14,98	0,38
Суп картофельный с бобовыми	200	1,87	3,11	10,89	79,03	0,2	0,08	5,68	25,13	1,52

Фрикадельки из говядины тушенные в соусе	85	10,79	11,57	7,83	176,58	0,01	0,03	0,04	3,56	1,05
Рис припущенный	120	3,53	5,22	36,24	206,4	0,036	0,048	0,84	44,5	0,92
Компот из сухофруктов или из свежих фруктов	150	0,24	0	16,99	68,9	0,02	0,06	0,89	53,19	1,08
Хлеб ржаной	40	1,88	0,3	18,08	85,6	0,06	0,02	0	18,8	1,56
итого	635	18,88	23,18	93,8	664,41	0,334	0,246	14,13	160,16	6,51
обед (с 3-х до 7 лет)										
Салат из белокачанной капусты с морковью(до 1 марта)/свекла отварная	60	0,98	5,04	6,37	80,96	0,02	0,02	11,3	25,3	0,64
Суп картофельный с бобовыми	250	2,33	3,88	13,61	98,78	0,25	0,1	7,1	31,4	1,9
Фрикадельки из говядины тушенные в соусе	85	10,79	11,57	7,83	176,58	0,01	0,03	0,04	3,56	1,05
Рис припущенный	120	3,53	5,22	36,24	206,4	0,036	0,048	0,84	44,5	0,92
Компот из сухофруктов или из свежих	180	0,3	0	20,39	82,78	0,03	0,07	1,07	63,83	1,3
Хлеб ржаной	50	2,35	0,35	22,6	107	0,08	0,03	0	23,5	1,95
итого	745	20,28	26,06	107,04	752,5	0,426	0,298	20,35	192,09	7,76
уплотненный полдник (до 3-х лет)										
Икра свекольная	40	0,9	3,02	5,44	47,83	0,01	0,02	0,69	8,28	0,22
Котлеты рыбные	60	8,87	1,65	5,81	85,8	0,05	0,05	0,07	20,85	0,56
Картофельное пюре	120	2,5	4,84	18,6	128,36	0,09	0,08	8,53	28,49	0,83
Чай с молоком	150	2,09	1,91	9,9	65,4	0,008	0,04	0,17	35,5	0,06
Хлеб пшеничный витаминизированный	30	2,3	0,24	14,7	70,5	0,03	0	0	6	0,33
итого	400	16,66	11,66	54,45	397,89	0,188	0,19	9,46	99,12	2
уплотненный полдник (с 3-х до 7 лет)										
Икра свекольная	60	1,35	4,5	8,16	71,74	0,01	0,03	1,03	12,42	0,33
Котлеты рыбные	60	8,87	1,65	5,81	85,8	0,05	0,05	0,07	20,85	0,56

Картофельное пюре	150	3,12	6,05	23,25	160,45	0,11	0,1	10,6	35,61	1,04
Чай с молоком	180	2,51	2,3	11,9	78,52	0,01	0,05	0,21	42,64	0,07
Хлеб пшеничный витаминизированный	40	3	3,2	30,6	54	0,06	0	0	12	0,66
итого	490	18,85	17,7	79,72	450,51	0,24	0,23	11,91	123,52	2,66
всего (до 3-х лет)	1625	46,41	55,57	201,98	1512,62	0,627	0,516	50,11	415,6	11,72
всего (с 3-х до 7 лет)	1895	50,44	68,26	245,36	1708,48	0,794	0,618	58,95	475,02	13,78

Ассортимент продуктов питания используемый в МАДОУ детский сад №9 «Петушок»

Молочная продукция
Творог
Сметана
Сыр
Говядина бескостная
Птица

Рыба (минтай)
 Яйцо
 Картофель
 Овощи (капуста, свекла, морковь, лук)
 Фрукты свежие (яблоки, бананы, груши)
 Фрукты сухие
 Соки
 Крупы, бобовые
 Макароны
 Мука пшеничная
 Крахмал
 Масло сливочное
 Масло растительное
 Кондитерские (печенье, вафли)
 Сахар
 Хлеб ржаной
 Хлеб пшеничный
 Чай
 Какао
 Кофейный напиток
 Дрожжи
 Соль

Рекомендуемые суточные наборы продуктов в дошкольных образовательных организациях (г, мг, на 1 ребенка/сутки)

Приложение N 10 к СанПиН 2.4.1.3049-13

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	1 - 3 года	3 - 7 лет	1 - 3 года	3 - 7 лет
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%	390	450	390	450
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%	30	40	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15%	9	11	9	11
Сыр твердый	4,3	6,4	4	6
Мясо (бескостное/на кости)	55/68	60,5/75	50	55
Птица (куры 1 кат. потр./цыплята-бройлеры 1 кат. потр./индейка)	23/23/22	27/27/26	20	24

1 кат. потр.)				
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	34	39	32	37
Колбасные изделия	-	7	-	6,9
Яйцо куриное столовое	0,5 шт.	0,6 шт.	20	24
Картофель: с 01.09 по 31.10	160	187	120	140
Картофель: с 31.10 по 31.12	172	200	120	140
Картофель: с 31.12 по 28.02	185	215	120	140
Картофель: с 29.02 по 01.09	200	234	120	140
Овощи, зелень	256	325	205	260
Фрукты (плоды) свежие	108	114	95	100
Фрукты (плоды) сухие	9	11	9	11
Соки фруктовые (овощные)	100	100	100	100
Напитки витаминизированные (готовый напиток)		50		50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	50	40	50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	60	80	60	80
Крупы (злаки), бобовые	30	43	30	43
Макаронные изделия	8	12	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	25	29
Масло коровье сладкосливочное	18	21	18	21
Масло растительное	9	11	9	11
Кондитерские изделия	7	20	7	20
Чай, включая фиточай	0,5	0,6	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2	1,0	1,2
Сахар	37	47	37	47
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,4	0,5
Мука картофельная (крахмал)	2	3	2	3
Соль пищевая поваренная	4	6	4	6