Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 97 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по познавательно-речевому развитию детей» города Чебоксары Чувашской Республики

Организация питания

Макарова Эльвира Геннадьевна,
Заведующий ДОУ

Чебоксары 2020

Нормативно-правовая основа

- Закон РФ от 10.07.1992 № 3266-1 «Об образовании» (в действующей редакции)
- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольном учреждении» (в действующей редакции)
- Федеральный Закон от 30.03.1999 № 52 – ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения»
- Методические рекомендации «Питание детей в детском дошкольном учреждении (утв. МЗ СССР 14.06.1984 № 11-14/22 – 6), «Контроль за организацией питния в детском дошкольном учреждении» (утв.Главным санитарно-эпидемиологическим управлением МЗ СССР № 4265-87 от 13.03.1987)
- Письмо Министерства просвещения РСФСР от 16.02.1981 № 46 – М «О порядке организации питания сотрудников общеобразовательных школ-интернатов, детских домов, …, дошкольных учреждений»

Практический материал по организации питания в ДОУ

Примерный 10-дневный сезонный рацион питания (меню) для детей раннего и дошкольного возраста

Локальные акты

Положения:

- Положение о бракеражной комиссии
- Положение об организации питания
- Положение об административно-общественном контроле за организацией питания

Мастер-класс по проведению занятий с Родителями по ознакомлению с питанием

Инструкции

Приказы

Локальные акты

Приказы:

* *«Об организации питания детей в МБДОУ «Детский сад №97» г. Чебоксары на период учебного года*
* *«Об организации питания работников ДОУ» на период учебного года*
* *«О создании бракеражной комиссии»*
* *«О выполнении натуральных норм продуктов питания» за период учебного года*
* *«Об утверждении графика выдачи пищи из пищеблока»*
* *«О проведении тематического контроля по организации питания в дошкольном учреждении»*
* *«О результатах контроля по организации питания в ДОУ»*
* *«О назначении ответственных за отбор суточной пробы»*

ПИЩА ГОТОВИТСЯ НА ПИЩЕБЛОКЕ, КОТОРЫЙ ОБОРУДОВАН НЕОБХОДИМЫМ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ И ХОЛОДИЛЬНЫМ ОБОРУДОВАНИЕМ

ПОСТАВКА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ В ДОУ

Поставка продуктов питания в ДОУ осуществляется на основании Договора между поставщиком и заказчиком.

Наше ДОУ обслуживают следующие поставщики:

- ООО «Бережное»
- ООО «Здоровье»

Прием продуктов в ДОУ производит ответственное лицо (кладовщик или завхоз) в соответствии с требованиями СанПиН

В ОСНОВУ КАЧЕСТВЕННОГО СБАЛАНСИРОВАННОГО ПИТАНИЯ ЗАЛОЖЕНО ПИТАНИЕ, ОТВЕЧАЮЩЕЕ ВОЗРАСТНЫМ И ФИЗИОЛОГИЧЕСКИМ ПОТРЕБНОСТЯМ ДЕТСКОГО ОРГАНИЗМА. ПИТАНИЕ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ НА ОСНОВЕ СУТОЧНОГО НАБОРА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОУ (Г, МЛ, НА 1 РЕБЕНКА/СУТКИ) 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 1 кат.потр.)	23/23/22	27/27/26	20	24
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
с 31.10 по 31.12	172	200	120	140
с 31.12 по 28.02	185	215	120	140
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
Какао-порошок	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
Хим. состав (без учета т/о)				
Белок, г			59	73
Жир, г			56	69
Углеводы, г			215	275
Энергетическая ценность, ккал			1560	1963

Режим питания детей в ДОУ СанПин 2.4.1.3049-13

* **При 12 - часовом пребывании**
* 8.05-08.45- *завтрак*
* 10.00-10.10- 2-*ой завтрак*
* 12.00-13.00- *обед*
* 16.05.- 16.40- *уплотненный полдник*
* **При 5- часовом пребывании (ГКП)**
* 8.05-08.45- *завтрак*
* 10.00-10.10- 2-*ой завтрак*
* 12.00-12.30- *обед*

Информация о питании в ДОУ для родителей

Мастер-класс с Родителями

План работы ДОУ по организации питания

Анкетирование и их результаты

Открытые мероприятия с детьми

Информационный стенд

Мастер –класс «Питание детей в ДОУ»

Цикл бесед «Разговор о правильном питании»

Памятки, буклеты

Ежедневное меню

Организация питания в ДОУ

Организация сюжетно-ролевой игры «Праздничный обед»

Мастер-класс с Родителями

Результативность работы

№	Критерии	Результаты
1.	Удовлетворенность Родителей , воспитанников	2018-83,8% 2018-84%
2.	Кадры	Укомплектованно-90%
3.	Повышение квалификации	2018-80% 2019- 90%
4.	Материально- техническая база Обновление технологического оборудования (холодильное оборудование, мясорубка, картофелечистка, кипятильник, пароконвектомат, плита электрическая, производственные столы, мойки двухсекционные, слеллажи, шкаф)	2019-90%
5.	Ремонтные работы	2020г.
6.	Контрольно-надзорная деятельность (отсутствие существенных замечаний)	2018-0 2019-0

Спасибо за внимание!