

## Организация питания

Организация питания в образовательном учреждении осуществляется организаторами питания ООО «Комбинат детского питания». Договор на оказание услуг по организации питания заключен на календарный год на основании проведенного электронного запроса коммерческих предложений.

Основными задачами организации питания детей являются:

- Создание условий, направленных на обеспечение воспитанников, рациональным и сбалансированным питанием;
- Гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- Создание бытовых условий для приема пищи детьми в группах;
- Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

ООО «КДП» обеспечивает 5-и разовое сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в учреждении по нормам в соответствии с технологическими картами 10-ти дневного меню, согласованному с ТУ Роспотребнадзора по Челябинской области: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин.

При организации питания учитываются возрастные нормы физиологических потребностей детей в основных пищевых веществах и энергии.

При организации питания в учреждении ООО «КДП» руководствуются действующими СанПиН 2.4.1.3049-13 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях.

В частности, соблюдаются следующие разделы(требования):

- XIV. Требования к оборудованию пищеблока ,инвентарю, посуде
- XV. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий
- XVI. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста
- XVII. Требования к перевозке и приему в дошкольные организации пищевых продуктов
- Приложение 4 Рекомендуемый перечень оборудования пищеблока
- Приложение 5 Пищевые продукты, которые не допускаются использовать в питании детей в дошкольных организациях, в целях предотвращения возникновения и распространения Инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений)
- Приложение 6 Таблица 1 Рекомендуемые среднесуточные нормы питания в дошкольных организациях (г, мл. на 1 ребенка)
- Приложение 8 Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных организациях
- Приложение 9 Форма примерного цикличного меню(образец)
- Приложение 10 Таблица замены продуктов по белкам и углеводам
- Приложение 11 Форма технологической карты(образец)
- Приложение 12 Примерные возрастные объемы порций для детей
- Приложение 13 Форма журнала бракеража готовой продукции (образец)
- Приложение 14 Форма журнала бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (образец)

Поставку продуктов в учреждение осуществляют организатор питания в соответствии законодательством, заключенным договором на оказание услуг по организации питания. Стоимость питания детей в учреждении определяется с Постановлением Администрации Златоустовского городского округа от 23.08.2017 № 367-П» Об установлении размера платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в

муниципальных образовательных организациях, реализующих образовательную программу дошкольного образования, расположенных на территории Златоустовского городского округа». Стоимость питания составляет: с 1 до 3 лет – 94 руб., с 3 до 7 лет -114 руб., из них 70 руб., 90 руб., за счет родительский средств, 24 рубля за счет бюджета. В соответствии с планом работы учреждения осуществляется тематический и оперативный контроль за организацией питания.

Система контроля организацией питания и производством кулинарной продукции включает следующие вопросы:

- Обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, твороженных изделий, кондитерских изделий ит. п), а также овощей и фруктов в соответствии с примерным двухнедельным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;
- Правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- Качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- Соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- Уровень организации приема пищи детьми в группе, создание бытовых условий; качество работы воспитателя и младшего персонала;
- Качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации  
И другие.

В рамках решения задач:

- ✓ Создание бытовых условий для приема пищи детьми в группах
- ✓ Пропаганда принципов здорового и полноценного питания  
В учреждении следующая работа
- ✓ Консультации для воспитателей и помощников воспитателей (методическая помощь в организации и проведении процесса приема пищи детьми в группе)
- ✓ Взаимопосещения сотрудниками групп с целью обмена опытом по решению вопросов организации питания детей в группе и приобщении детей к основам здорового питания
- ✓ Развитие у детей культурно-гигиенических навыков приема пищи, проведение гигиенических процедур до и после приема пищи (умывание, полоскание рта после еды и проч.)
- ✓ Организация дежурства по столовой в группах; оформление уголков дежурства в группах;  
Ознакомление со столовым этикетом
- ✓ Использование художественного слова и игровых приемов в рамках сопровождения процесса приема пищи детьми
- ✓ Проведение цикла бесед, игр и упражнений по пропаганде здорового образа жизни
- ✓ Оснащение предметно- развивающей среды групп (размещение тематических настольно-печатных игр, атрибутов для сюжетно-ролевых игр, предметных и сюжетных картинок и проч.)
- ✓ Организация сюжетно- ролевых игр «Кафе», «Кухня» и проч.
- ✓ Постановка инсценировок «Спор овощей», «Что растет на грядке» и проч.
- ✓ Проведение экскурсий детей на пищеблок
- ✓ Включение в план работы семейного клуба встреч на тему «Чтоб расти и развиваться надо хорошо питаться» и проч.
- ✓ Работа с родителями (участие в семейном клубе, размещение в уголках для родителей памяток по вопросам организации питания детей, анкетирование родителей)

Вопросы организации питания в учреждении отражаются в приказах руководителя учреждения.

Ответственность за организацию питания несет как руководитель учреждения, так и организатор питания ООО «КДП».

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575916

Владелец Лундовских Вера Николаевна

Действителен с 27.04.2021 по 27.04.2022