

**Организация питания
в МБДОУ №175 «Детский сад общеразвивающего вида»**

Мероприятия по контролю за качеством питания	Мероприятия по организации процесса питания
<p>1.Контроль сотрудниками ДОУ (старшая медсестра, воспитатель) по своевременности питания всех детей.</p> <p>2.Информирование родителей (законных представителей) об ежедневном основном питании для всех возрастных групп с указанием наименования приёма пищи, блюда, массы и калорийности порции (информационные стенды, сайт ДОУ, Instagram, QR-код со ссылкой на меню).</p> <p>3.Отбор суточных проб.</p> <p>4.Контрольное блюдо для всех приёмов пищи.</p> <p>5.Административно-общественный контроль.</p> <p>6.Контроль бракеражной комиссией по закладке продуктов в котёл и за выходом порций (журнал бракеража готовой пищевой продукции).</p> <p>7.Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании (журнал учёта температурного режима холодильного оборудования).</p> <p>8.Входной контроль поступающих продуктов на пищеблок при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность (журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов).</p>	<p>1.Питание организовано в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».</p> <p>2.Приказ МБДОУ № 175 «Об организации питания в ДОУ»</p> <p>3.Примерное цикличное меню для воспитанников от 1 до 3 лет, с 3 до 7 лет, утверждённое руководителем организации: - Меню учитывает среднесуточный набор пищевой продукции для детей до 7 лет. - Ассортимент основных продуктов соответствует нормам и требованиям СанПиН. - Меню составлено с учётом физиологических потребностей детей в основных пищевых веществах и энергии. - Продукты и готовые блюда обладают достаточной пищевой ценностью, распределение калорийности блюд соответствует нормам и требованиям СанПиН.</p> <p>4.Индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. - Опрос родителей по выявлению ограничений в режиме питания ребёнка. - Контроль сотрудниками ДОУ (старшая медсестра, воспитатель) по своевременности питания всех детей.</p>

<p>9. Организация дегустации блюд родителями (законными представителями).</p> <p>10. Опрос родителей с пожеланиями об организации питания в ДОУ.</p> <p>11. Отчёты об организации питания в ДОУ (информационные стенды, сайт ДОУ, Instagram, группы в мессенджерах).</p>	<p>5. Распределение блюд в меню по отдельным приёмам пищи (завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник, ужин).</p> <p>6. Использование специализированной пищевой продукции промышленного выпуска, обогащённое витаминами и микроэлементами (хлеб пшеничный, обогащённый железом, витаминизированное молоко), витаминизированные напитки промышленного выпуска.</p> <p>7. Профилактика йододефицита (соль поваренная пищевая йодированная).</p> <p>8. Рекомендации по организации здорового питания детей (информационные стенды, памятки, буклеты, сайт ДОУ, Instagram).</p> <p>9. Режим питания, соответствующий 12-часовому пребыванию ребёнка в ДОУ.</p> <p>10. Принцип «щадящее питание» - щадящие технологии приготовления блюд (варка, запекание, припускание, пассерование, тушение).</p> <p>11. Организация дежурства воспитанниками.</p> <p>12. Использование детьми столовых приборов детского размера (ложка, вилка, нож для детей старшего дошкольного возраста).</p> <p>13. Участие воспитанников, педагогов, родителей (законных представителей) в федеральном проекте «Укрепление общественного здоровья» национального проекта «Демография». Обучение по</p>
--	--

	<p>санитарно-просветительской программе «Основы здорового питания для дошкольников».</p> <p>14. Организация питания сотрудников ДОУ:</p> <ul style="list-style-type: none">- Приказ МБДОУ №175 «Детский сад общеразвивающего вида» от 01.09.2021г. № 8 «Об организации питания на 2021-2022 уч.год», регламентирующий питание сотрудников ДОУ.- Примерное цикличное меню для сотрудников, утверждённое руководителем организации.- Приём пищи сотрудниками (воспитатель, младший воспитатель) вместе с детьми, поддерживая позитивную атмосферу во время еды.
--	---