

## Справка об организации питания.

Одним из важных факторов здоровья ребенка является организация рационального питания и отражение его в воспитательно-образовательном процессе. Правильное питание – это основа длительной и плодотворной жизни, залог здоровья, бодрости, защита от появления различных недугов.

Процесс организации питания в дошкольной группе основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН 2.4.1.3049 – 2013. В дошкольной группе организовано четырехразовое питание на основе меню, рассчитанного на две недели. Имеется картотека технологических карт, утвержденная директором ОУ. Один экземпляр картотеки находится у заместителя директора, другой на пищеблоке. На основе примерного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование. В меню-требовании четко указывается: наименование блюд и изделий, их выход, количество используемого продукта по каждому блюду в расчете на одного ребенка и (через косую черту) на всех воспитанников.

Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Пищеблок на 100% укомплектован кадрами. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход. В состав пищеблока входят следующие цеха:

- овощной,
- мясной,
- варочный,
- складское помещение.

Пищеблок обеспечен необходимым разделочным инвентарем (доски, ножи) и имеется полный набор уборочного инвентаря (ведра, ветошь, щетки и т.п.), оснащен всем необходимым техническим оборудованием. Работники пищеблока своевременно проходят санитарно-гигиеническое обучение.

Режим питания воспитанников осуществляется согласно графика выдачи пищи по рекомендованному времени СанПиНа 2.4.1.3049-13

|          |               |
|----------|---------------|
| -завтрак | 8.40 – 9.05   |
| -сок     | 11.00         |
| -обед    | 12.10 – 12.40 |
| -полдник | 15.25 – 15-40 |

На завтрак дают каши, бутерброд с маслом, а также горячие напитки: чай с сахаром, кофейный напиток с молоком, какао. На второй завтрак дети получают соки и фрукты. Обед включает в себя овощной салат, первое - жидкое блюдо, второе — преимущественно мясное или рыбное, а третье — напиток. Полдник - молочные, кисломолочные продукты, творожные изделия, кондитерские изделия. В течение одного дня однородные блюда не повторяются.

В питании детей используется йодированная соль. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОУ проводится круглогодичная искусственная С - витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения, непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.

Работа по организации питания детей в группе осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

В дошкольной группе создана благоприятная эмоциональная обстановка во время приема пищи. Воспитанники обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку в соответствии с СанПиНом. Воспитатели осуществляют руководство питанием детей: следят за осанкой, поведением за столом, сообщают названия блюд, обращают внимание на вкусно приготовленную пищу, докармливают детей, осуществляют индивидуальный подход. Дети приучены пользоваться салфетками, благодарят после еды.

Ведется работа по информированию родителей о здоровой пище. Для информации родителей вывешивается ежедневно меню, включаются вопросы по организации питания в регламент проведения родительских собраний,

На начало учебного года в дошкольной группе были изданы приказы: «*Об организации питания детей*», «*О создании комиссии по питанию*», «*О создании бракеражной комиссии*», «*О создании Совета по питанию*», «*О назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб*», которые были доведены до сведения ответственным лицам за организацию питания. Разработан план мероприятий по контролю за организацией питания на 2018 – 2019 учебный год, план работы бракеражной комиссии, план работы Совета по питанию, которые были утверждены директором МБОУ.

Соблюдаются требования по хранению продуктов, в наличии: контейнеры, стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование. Повар ведет журнал контроля температурного режима холодильников. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Заместитель директора ведет всю необходимую документацию по организации питания: «*Журнал бракеража сырой продукции*», «*Журнал бракеража готовой продукции*», «*Книгу складского учета*», «*Журнал здоровья*». Продукты принимаются на склад с обязательным набором сопроводительных документов: накладная, счет-фактура, сертификат качества и ветеринарная справка. При отсутствии, какого либо документа продукты на склад не принимаются. Все продукты тщательно осматриваются.