

**Организация питания
в МБДОУ
«Детский сад № 9»
города Чебоксары**



Полноценное питание - важнейшее условие хорошего здоровья, нормального роста и развития детей. Особая роль в этом отношении принадлежит регулярному обеспечению растущего организма всеми необходимыми витаминами и минеральными веществами.

Ведрашко В. Ф.



Нормативно - правовая документация для организации питания в МБДОУ «Детский сад № 9»

- Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»
- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- Федеральный закон от 5 апреля 2013 года №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 26)
- Технический регламент таможенного союза от 9 декабря 2011 года №880 «О безопасности пищевой продукции»

ПОСТАВКА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ В ДОУ № 9

Поставку продуктов в ДОУ осуществляет комбинат питания «Ленинский». С комбинатом заключен договор, определены графики поставки продуктов, периодичность.



Прием продуктов в ДОУ производит ответственное лицо, кладовщик Заплаткина Людмила Валентиновна (в соответствии с требованиями СанПиН)



Документы, подтверждающие качество и безопасность поставляемых продуктов:

Расходная накладная

Штамп ветеринара на основе ветеринарной справки

Удостоверение качества

Маркировочный ярлык с указанием условий хранения и сроком годности (мяса)

В ДОУ не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки!

Оснащение пищеблоков ДОУ № 9

Мероприятия по оснащению пищеблоков за последние 3 года

Произведены замены
холодильных камер

Замены мясорубок

Замены
электрокипяtilьников

Замены овощерезок

Установлены системы
очистки воды

Ежегодное обновляется
кухонный инвентарь



Персонал пищеблоков ДОУ № 9

1 корпус



Шеф-повар
Борисова Галия Зарифулловна



Повар
Панова Любовь Альбертовна

2 корпус



**Повар
Васильева Галина Никитична**



**Повар
Степанова Людмила Васильевна**



При кулинарной обработке пищевых продуктов повара строго следуют технологиям приготовления блюд, изложенной в технологической карте.

Ежедневно непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются не менее 48 часов при температуре $+2 - +6$ °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.



Контроль за качеством организации питания в ДОУ № 9

Бракеражная комиссия ДОУ:



Меню для организации питания детей в ДОУ № 9

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ «Детский сад № 9»
г. Чебоксары
Приказ № 104
от «05» _____ 2013г.

Примерные двухнедельные
рационы питания (меню) для организации
питания детей от 1 до 3х лет и с 3х до 7 лет
в муниципальном дошкольном
учреждении, реализующим
общеобразовательную программу
дошкольного образования с 10,5-12
часовым пребыванием детей
(САНПИН 2.4.1.3049-13)



Согласовано с управлением Роспотребнадзора
по Чувашской республике-Чувашии 26.11.2013г., письмо № 04/8005

г. Чебоксары 2013 год



*Меню разработано в соответствии с научно-исследовательской академией питания РАМН, согласованно с Управлением Роспотребнадзора по Чувашской Республике.
Меню соответствует полному, необходимому набору продуктов и соответствию соотношения белков, жиров и углеводов.*

Организация приемов пищи в ДОУ № 9

Завтрак



горячие блюда (каши, запеканки, творожные и яичные блюда и пр.), бутерброды и горячие напитки.

2-й завтрак



фрукты, соки, кондитерские изделия

Обед



салат или порционные овощи, первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот, чай).

**Уплотненный
полдник**



рыбные, мясные, овощные, творожные блюда, салаты, булочные, кондитерские изделия (без крема), молоко, соки, чай.

**Интервал между приемами пищи
(в соответствии с требованиями норм СанПиН) не реже 3,5 – 4
часов.**



Принципы организации питания в ДОУ № 9

- Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка;
- Сбалансированность в рационе всех пищевых веществ;
- Максимальное разнообразие продуктов и блюд;
- Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, сохранность пищевой ценности;
- Оптимальный режим питания;
- Соблюдение гигиенических требований к питанию.





РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СУТОЧНЫЕ НАБОРЫ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ (Г, МЛ, НА 1 РЕБЕНКА/СУТКИ)

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

Организация мероприятий по воспитанию культурно – гигиенических навыков у дошкольников в ДОУ № 9

Правила поведения за столом

Правильное пользование столовыми приборами

Беседы по правилам этикета еды

Организация дежурства

Дидактические игры на тему культуры еды





**Спасибо за
внимание!**