

Организация питания в МОУ ЦРР № 13

Условия питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ. Дети с ограниченными возможностями здоровья обучаются (5 детей), но ограничения их здоровья не требуют специальных условий по организации питания. МОУ Центр развития ребенка № 13 осуществляет питание детей в соответствии с «Положением об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, реализующих основные образовательные программы дошкольного образования и осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста», утвержденного решением Волгоградской городской думы от 09.11.2016 № 49/1469, Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года N 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», на основании приказа департамента по образованию администрации Волгограда от 28.12.2016 г. № 976 «Об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, реализующих основные образовательные программы дошкольного образования и осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста» Организацию питания осуществляет ООО «Вива-маркет» на основании договоров о безвозмездной аренде пользования недвижимым имуществом, закрепленным на праве оперативного управления и о пользования особо ценным движимым муниципальным имуществом.

Питание в МОУ осуществляется в соответствии с примерным 20-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания воспитанников, утвержденного заведующим МОУ. **Режим и кратность питания воспитанников установлена в соответствии с длительностью их пребывания в ДОО при 12-часовом- 4-х разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник). Столовых для организации нет, питание осуществляется в групповом помещении.**

В рацион питания включаются: мясо, рыба, молоко и молочные продукты, овощи, фрукты, соки, различные крупы. Соотношение белков, жиров и углеводов, калорийность пищи соответствует требованиям СанПиН. Строго выполняются требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов для дошкольного питания. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение. При приготовлении блюд не применяется жарка. Доставка пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в

образовательной организации осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Контроль над качеством питания, витаминизацией блюд, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока возлагается на медицинский персонал и администрацию ДОО. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется воспитателем и помощником воспитателя и заключается в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи и формировании культурно-гигиенических навыков, навыков самообслуживания. Для обеспечения преемственности в организации разнообразного и полноценного питания детей в детском саду и дома, для родителей (законных представителей) воспитанников, на информационных стендах в группах размещается информация об ассортименте питания ребенка, утвержденное меню на 2 недели. Ежедневно вывешивается меню в каждой групповой комнате. Согласно нормативам, пищеблок оборудован современным оборудованием. Пищеблок ДОО отвечает всем требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Согласно нормативам, пищеблок оборудован современными машинами и аппаратами, механизмирующими и автоматизирующими процессы обработки пищевых продуктов: • электрическая плита -4 ; • духовой (жарочный) шкаф — 2; • холодильники — 6; • мясорубка — 1; • машина картофелеочистительная — 1.

Склад пищеблока детского сада оборудован стеллажами. В детском саду имеется картотека технологических карт, утвержденная заведующим. Для приема пищи группы оснащены моечными с необходимой мебелью и достаточным количеством столовой и чайной посуды в соответствии с требованиями СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

В каждой групповой ячейке для организации питания имеются: столы и стулья для приема пищи, мойки, полотенца, мыло, наборы посуды для каждого воспитанника, сушилки для посуды в количестве 4 штук в каждой групповой ячейке. В групповых ячейках имеются утвержденные заведующим инструкции по режиму обработки посуды, кухонного инвентаря, графики питьевого режима и смены постельного белья. В МОУ выполняются требования СанПиН 2.3./2.4.3590-20 в части хранения и обработки посуды и инвентаря. Не допускается использование посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами.