

**муниципальное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 195Тракторозаводского района Волгограда»  
(МОУ Детский сад №195)**

**Аналитическая справка**

по организации питания в МОУ Детском саду №195.

Необходимое условие сохранения здоровья детей – это обеспечение рационального, полноценного и сбалансированного питания. Поэтому в плане работы Детского сада вопрос о правильном питании занимает одно из важнейших мест. Питание в МОУ Детском саду №195, осуществляющим присмотр и уход за детьми дошкольного возраста организовано в соответствии с Положением об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, реализующих основные образовательные программы дошкольного образования, утвержденным решением Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 №49/1469. *Отношения между МОУ Детским садом и предприятием общественного питания ИП Стрельников регулируются контрактами на оказание услуг по организации питания воспитанников согласно СанПиН.*

Организация питания детей в Детском саду осуществляется по примерному 20-дневному меню в соответствии со строгим выполнением режима дня каждой возрастной группы для детей от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет. В Детском саду имеется картотека технологических карт, ведется журнал бракеража поступающего сырья и пищевых продуктов, журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

В МОУ осуществляется сбалансированное 4-х разовое питание в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями детей.

- Завтрак.
- Второй завтрак (соки, фрукты).
- Обед.
- Полдник (уплотненный).

В меню представлены разнообразные блюда. В ежедневный рацион питания включены все основные группы продуктов – мясо, рыба, молоко и молочные продукты, яйца, пищевые жиры, овощи и фрукты, сахар, кондитерские изделия, хлеб, крупа и др. Ежедневно отбираются пробы готовой продукции в стерильную стеклянную посуду с крышкой и сохраняются в течение 48 часов в специально отведенном месте холодильника при температуре + 2; + 6 градусов. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство.

Качество продуктов проверяется заведующим и старшей медицинской сестрой. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения или признаками порчи. Закупки продуктов питания производится по договорам с поставщиками. Все продукты имеют санитарно-эпидемиологическое заключение. Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков.

Наличие пищеблока в МОУ Детском саду является обязательным как и питание детей. Для осуществления выполнения рациона питания детей в Детском саду имеется пищеблок, оснащенный техническим и электрооборудованием, частично укомплектован штатным составом работников. Состояние складских помещений и пищеблока соответствует санитарно-эпидемиологическим нормам.

Кухонная посуда для приготовления пищи имеется в достаточном количестве с соответствующей нормами СанПиН и маркировкой.

На пищеблоке имеются инструкции по охране труда и технике безопасности при эксплуатации электрооборудования. Сотрудники пищеблока систематически проходят инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте с заполнением журнала регистрации инструктажа. Все электроприборы заземлены, отключающие устройства в исправном состоянии в соответствии с требованиями «Правил устройства электроустановок». Пищеблок оборудован вытяжной вентиляцией.

При составлении меню используется разработанная картотека блюд, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам. Отдельных столовых в группах нет, питание организовано в групповых комнатах. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МОУ.

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

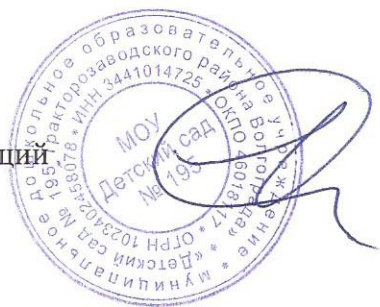
- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

Дети в группах обеспечены соответствующей посудой (ложки, тарелки глубокие и мелкие, вилки, чашки, салфетницы, хлебницы и др.). Столы и стулья имеют маркировку в соответствии с СанПиН и соответствуют ростовым показателям. Сервировка столов отвечает требованиям к приему пищи в соответствии с возрастом.

Для родителей ежедневно предоставляются сведения о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня – меню.

В целях повышения качества воспитательно-образовательной деятельности, работы работников пищеблока, организация питания постоянно находится под контролем администрации МОУ.

Заведующий



Н.А.Садчикова