

# Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение «Детский сад № 18 «Гнёздышко» комбинированного вида г. Орска»

## Информация об условиях питания воспитанников.

Питание в детском саду организовано в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, уставом муниципального дошкольного образовательного автономного учреждения «Детский сад № 18 «Гнёздышко» комбинированного вида г. Орска» (далее – ДОО).

ДОО самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблоков ДОО. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками ДОО, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

В ДОО организовано:

- четырехразовое питание - 10,5 часовые группы: завтрак, второй завтрак, обед, полдник;
- пятиразовый режим питания - 12 часовые группы: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин.

Питание детей осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным технологом Управления образования администрации города Орска и утверждённым руководителем. Для каждого блюда разработана технологическая карта, утвержденная руководителем ДОО. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы бракеражной комиссией, утвержденной приказом руководителя.

Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.

В ДОО проводится производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными в ДОО. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе техническими регламентами.

В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в ДОО не принимаются.

Контроль за качеством питания, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на руководителя МДОАУ.

Пищеблоки ДОО имеют производственные и складские помещения: горячий цех, цех первичной обработки овощей, моечная кухонной посуды, кладовую сыпучих продуктов, склад для овощей, холодильное оборудование.

В пищеблоках ДОО имеется все необходимое технологическое, холодильное и моечное оборудование:

**1 корпус** (улица Васнецова, дом № 23а)

# Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение «Детский сад № 18 «Гнёздышко» комбинированного вида г. Орска»

---

- плита электрическая 6-ти комфорочная;
- жарочный шкаф;
- водонагреватель;
- электрическая мясорубка;
- овощерезка;
- протирачная машина;
- холодильное оборудование – 6 шт.;
- ларь-морозильник;
- цельнометаллические столы- 5 шт.;
- моечные одно, двух секционные ванны для обработки производственного сырья и кухонной посуды- 4 шт.

## **2 корпус** (улица Молодёжная, дом № 4а)

- плита электрическая 6-ти комфорочная;
- электрическая сковорода;
- жарочный шкаф;
- водонагреватель;
- электрическая мясорубка;
- овощерезка;
- протирачная машина;
- холодильное оборудование – 6 шт.;
- ларь-морозильник;
- цельнометаллические столы- 4 шт.;
- моечные одно, двух секционные ванны для обработки производственного сырья и кухонной посуды- 4 шт.

Пищевые блоки каждого корпуса оснащены рециркуляторами. Помещение пищевых блоков ДОО оборудованы системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищевых блоков ДОО без повреждений, выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами.

В ДОО организуется рациональное, сбалансированное питание, отвечающее физиологическим потребностям растущего организма, повышающее устойчивость к воздействию неблагоприятных факторов.

Прием пищи проходит отдельно в каждой группе, согласно режима питания.

Рацион питания обогащается за счет введения в меню фруктов, соков, свежих овощей, использование в рационе продуктов, обогащенных необходимыми микронутриентами (поваренная соль, обогащенная йодом, витаминизация третьего блюда).

Витаминизация третьего блюда проводится под контролем медицинской сестры, с учетом состояния здоровья воспитанников и при обязательном информировании родителей (законных представителей) о проведении витаминизации.

Питьевой режим в ДОО проводится с использованием кипяченой воды при условии ее хранения не более 3-х часов. В ДОО обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава) воспитанников, изготовленной из материалов, предназначенных

## Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение «Детский сад № 18 «Гнёздышко» комбинированного вида г. Орска»

---

для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения. Перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается. Время смены кипяченой воды отмечается в графике. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду. В летний период организация питьевого режима осуществляется и во время прогулки. Питьевая вода выносится младшим воспитателем на улицу в соответствующей ёмкости (чайник с крышкой), разливается воспитателем в посуду для питьевого режима по просьбе детей. Контроль за соблюдением питьевого режима осуществляет ответственный за организацию питьевого режима. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для обеспечения преемственности в вопросах питания в доступных для родителей (законных представителей) и детей местах (в холле, групповой ячейке) размещается следующая информация: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции. В информационных уголках и на сайте ДОО размещены консультации для родителей по вопросам организации питания в ДОО и в условиях семьи. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация ДОО совместно с воспитателями: организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников; оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания; проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях; проводит мониторинг организации питания.; рекомендации по организации здорового питания детей.

В ДОО приказом руководителя создана комиссия по питанию. Руководитель совместно с членами комиссии по питанию осуществляет контроль за организацией питания детей в группах: соблюдением режима питания, норм блюд, аппетита детей, слаженности работы персонала, наличием остатков пищи, привитием культурно-гигиенических навыков, эстетикой питания, сервировкой столов.

**ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ  
ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ НЕ ПРЕДУСМОТРЕНЫ.**