

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад общеразвивающего вида № 7 с приоритетным осуществлением деятельности по физическому направлению развития воспитанников»

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ детский сад 7
Абросимова М.Б.

2021г



Условия питания

Контроль за организацией питания воспитанников МАДОУ детский сад 7 возложена на администрацию МАДОУ детский сад 7. Организацию питания детей в МАДОУ детский сад 7 осуществляет ООО «Комбинат общественного питания».

Пищеблок МАДОУ детский сад 7 оснащен необходимым технологическим оборудованием. На пищеблоке оборудованы горячий цех, цех первичной обработки овощей, мясорыбный цех, кладовая. Содержание и состояние пищеблока соответствует санитарным требованиям к устройству, оборудованию, содержанию пищеблоков ДОУ. Обеспечение продуктами питания осуществляется на основе договоров. Поставляемые продукты имеют сертификаты качества, соответствуют требованиям, предъявляемым к

питания в дошкольных учреждениях.

е детей организовано на основе разработанного и утвержденного Примерного

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 50600791923845772130328223527430359021468958034
Владелец: Абросимова Маргарита Борисовна
Действителен с 10.11.2022 по 10.11.2023

В детском саду установлен следующий режим питания:

3-разовое сбалансированное питание воспитанников в группах общеразвивающей направленности с 10,5-часовым пребыванием детей (завтрак и 2-й завтрак (сок), обед, уплотненный полдник).

Объем пищи, и выход блюд соответствует возрасту ребенка, строго соблюдаются интервалы между приемами пищи. Питание осуществляется в соответствии с примерным меню, которое разрабатывается на основе норм физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп, утвержденным заведующим.

На основе примерного меню ежедневно на следующий день составляется меню-требование, которое утверждается заведующим МАДОУ детский сад 7, при этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы; объем блюд для этих групп; нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов; выход готовых блюд; нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд; требования СанПин в отношении запрещенных продуктов и блюд;
- использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

Выдача готовой продукции разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С-витаминизация III блюда.

Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику в соответствии с режимом возрастной группы.

Групповые помещения имеют необходимые условия для организации качественного горячего питания воспитанников в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. Организованы условия для приема пищи. Рацион питания разнообразен, соблюдается содержание белков, жиров и углеводов, о чем свидетельствует ежемесячный мониторинг нормативов питания и результаты производственного контроля.