

Воспитанники МАДОУ Детский сад № 30 получают четырех разовое питание, обеспечивающее 80- 85% суточного рациона. При этом завтрак составляет 25% суточной калорийности, второй завтрак – 5-10%, обед — 35%, полдник — 15%.

Питание в МАДОУ Детский сад № 30 осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим МАДОУ Детский сад № 30.

При составлении меню 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 Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведения о стоимости и наличии продуктов.

Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим МАДОУ Детский сад № 30 **запрещается!**

При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/медсестрой составляется докладная с указанием причины. На основании докладной заведующий составляет приказ, после чего составляется меню-раскладка и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню- раскладке не допускаются.

Для обеспечения преемственности питания, родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

Ежедневно, старшей медсестрой ведется учет питающихся воспитанников, с занесением данных в таблицу учета питания.

Медицинский работник обязательно присутствует при закладке основных продуктов в котел и обязан проверять блюда на выходе.

Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству воспитанников и объему разовых порций.

Выдается готовая пища только с разрешения медработника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация III блюда (круглогодично).

Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному заведующим графику.

Организация питания воспитанников в группах

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.

Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

Перед раздачей пищи воспитанникам, младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

На вопросы, касающиеся организации питания, Вам ответят по телефону 4-41-85:

старшая медсестра, Бадретдинова Динара Марсовна, образование - средне- специальное,

старшая медсестра Назмутдинова Резеда Махмудовна, образование - среднее - специальное

Работники пищеблока:

Борисова Татьяна Викторовна, шеф-повар, образование - средне- специальное.

Шаймарданова Гульнара Гумаровна, повар, образование - средне- специальное,

Васильева Любовь Петровна, повар, образование - средне- специальное,