

СОГЛАСОВАНО
Председатель педагогического совета
МБДОУ «Сказка» с. Фрунзе
_____ Р.А. Самоделкина



УТВЕРЖДЕНО
Приказом МБДОУ «Сказка» с. Фрунзе
_____ З.Г.Кокарева

В дошкольном образовательном учреждении «Сказка» с. Фрунзе соблюдаются принципы рационального, сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста. Питание осуществляется в соответствии с Перспективным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей разработанного на основании санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20»,(далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20) <http://docs.cntd.ru/document/566276706>

С целью организации и осуществления постоянного контроля за питанием и обеспечения социальных гарантий воспитанников, осуществления принципов демократичности и открытости в обеспечении коллегиального контроля и усиления взаимодействия между коллективом учреждения и родителей (законных представителей) воспитанников по вопросу соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности блюд, в учреждении утверждены Положения об организации питания воспитанников и бракеражной комиссии.

Объем пищи и выход блюд соответствуют возрасту детей. В рационе присутствуют свежие фрукты, овощи, соки, кисломолочные продукты. Основанием для приготовления блюд являются оформленные технологические карты (на основании действующих сборников технологических нормативов). Дети в детском саду обеспечены **4-х разовым сбалансированным питанием** в соответствии с режимом дня.

Режим питания детей с 10,5 -ти часовым пребыванием включает: завтрак; второй завтрак; обед; полдник. Круглогодично проводится искусственная С-

витаминация готовых блюд. Для профилактики йододефицита в питании используется йодированная соль.

Питание в детском саду организовано в групповых комнатах. Производственный процесс по приготовлению блюд выполняют квалифицированные повара. Весь цикл приготовления блюд осуществляется на **пищеблоке**, состоящем из двух цехов и кладовой для хранения продуктов. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход и оснащено оборудованием в соответствии с нормативными требованиями.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детский сад осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранятся до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется завхозом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.

Готовая пища выдается только после снятия пробы и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд. Организация питания постоянно находится под контролем администрации. Контроль качества питания и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока осуществляет заведующий, медицинская сестра, повара и бракеражная комиссия детского сада.

**График
выдачи пищи с пищеблока по возрастным группам**

Группа	Завтрак	2 завтрак	Обед	Полдник
I группа раннего возраста «Семицветики»	8-00	10-00	11-40	15-00
I младшая группа «Смешарики»	8-04	10-02	11-45	15-02
II младшая группа «Колобок»	8-08	10-04	11-50	15-05
Средняя группа «Геремок»	8-12	10-06	11-55	15-08
Средняя группа «Ладушки»	8-16	10-08	12-00	15-11
Старшая группа «Умка»	8-20	10-10	12-05	15-14
Старшая группа «Солнышко»	8-24	10-12	12-10	15-17
Подготовительная группа «Фантазия»	8-28	10-14	12-15	15-20

Медицинский контроль за питанием в МБДОУ включает:

- контроль за качеством поступающих продуктов;
- контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков реализации;
- контроль за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд (бракеражная комиссия);
- санитарно-эпидемический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды, кухонного инвентаря;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудников и их здоровья.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 22023141085098361660399424309462323140649109851

Владелец Кокарева Зинфира Галиуловна

Действителен с 19.09.2022 по 19.09.2023