

Организация здорового питания в МБДОУ «Детский сад № 72» г. Чебоксары



ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ В СООТВЕТСТВИИ С ДОКУМЕНТАМИ:

- Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 № 2300-І «О защите прав потребителей»
- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- Федеральный закон от 5 апреля 2013 года №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 26)
- Технический регламент таможенного союза от 9 декабря 2011 года №880 «О безопасности пищевой продукции»
- Более подробно все документы размещены на сайте управления образования

http://gov.cap.ru/SiteMap.aspx?gov_id=139&id=1509216

**Организация питания воспитанников
дошкольных образовательных учреждений
полностью возложена
на образовательное учреждение**



Штат работников укомплектован опытными поварами и кухонным рабочим

Шеф-повар
Семенина Евгения Васильевна



Повар
Бородавкина Анна Вячеславовна



Кухонный работник
Игнатьева Антонина Владимировна

**Приготовление пищи в детском саду осуществляется по
примерному двухнедельному рациону питания (меню) для
организации питания детей от 1 до 3 лет и от 3-х до 7 лет,
утверждённому руководителем МБДОУ «Детский сад №72» от
01.09.2017г.**

**Примерное двухнедельное меню
согласованно с Управлением
Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав
потребителей и благополучия
человека по Чувашской
Республике – Чувашии от
26.11.2013г. и утверждено к
применению руководителем
детского сада №72.**



Примерное двухнедельное меню разработано с использованием следующих нормативных документов:

- **Методических указаний города Москвы «Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях» под редакцией И.Я. Конь (ГУ НИИ питания РАМН), утвержденных 1 м заместителем руководителя департамента г. Москвы Л.Е. Курнешовой 2007 год.**
- **Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, рекомендованных институтом питания РАМН**
- **Технико-технологических карт на изготовление кулинарной продукции для организации питания обучающихся, воспитанников образовательных учреждений. Москва 2012 год.**
- **СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»**

СУТОЧНЫЕ НАБОРЫ ПРОДУКТОВ

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	1 - 3 года	3 - 7 лет	1 - 3 года	3 - 7 лет
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%	390	450	390	450
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%	30	40	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15%	9	11	9	11
Сыр твердый	4,3	6,4	4	6
Мясо (бескостное/на кости)	55/68	60,5/75	50	55
Птица (куры 1 кат. потр./цыплята-бройлеры 1 кат. потр./индейка 1 кат.потр.)	23/23/22	27/27/26	20	24
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	34	39	32	37
Колбасные изделия	-	7	-	6,9
Яйцо куриное столовое	0,5 шт.	0,6 шт.	20	24
Картофель: с 01.09 по 31.10	160	187	120	140
с 31.10 по 31.12	172	200	120	140
с 31.12 по 28.02	185	215	120	140
с 29.02 по 01.09	200	234	120	140
Овощи, зелень	256	325	205	260
Фрукты (плоды) свежие	108	114	95	100

СУТОЧНЫЕ НАБОРЫ ПРОДУКТОВ

Фрукты (плоды) сухие	9	11	9	11
Соки фруктовые (овощные)	100	100	100	100
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	–	50	–	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	50	40	50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	60	80	60	80
Крупы (злаки), бобовые	30	43	30	43
Макаронные изделия	8	12	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	25	29
Масло коровье сладкосливочное	18	21	18	21
Масло растительное	9	11	9	11
Кондитерские изделия	7	20	7	20
Чай, включая фиточай	0,5	0,6	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2	1,0	1,2
Сахар	37	47	37	47
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,4	0,5
Мука картофельная (крахмал)	2	3	2	3
Соль пищевая поваренная	4	6	4	6
Хим. состав (без учета т/о)				
Белок, г			59	73
Жир, г			56	69
Углеводы, г			215	275
Энергетическая ценность, ккал			1560	1963

При составлении двухнедельного рациона питания (меню особое внимание обращено на разнообразие блюд в течение дня и всей недели и сочетание продуктов животного и растительного происхождения. Широко использованы в питании детей овощи и фрукты. Меню составлено так, чтобы ребенок получал ежедневно два овощных блюда и только одно крупяное. Овощи используются в качестве гарнира ко вторым блюдам. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.



Для детей оптимальным является прием пищи с интервалом не более 4 часов.

Режим питания детей.

/СанПиН 2.4.1.3049-13/

Режим питания детей в дошкольных образовательных организациях (группах)	Время приема пищи
Завтрак	8.05-8.55
Второй завтрак	9.30-10.00 (в зависимости от режима занятий)
Обед	11.45-13.00
Уплотненный полдник	15.55-16.45

Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в % СанПиН 2.4.1.3049-13

На долю **завтрака** приходится - 25-30% суточного рациона,
второй завтрак - 5-7%
обед - 30-35 %,
уплотненный полдник - 30-35 %
суточного рациона.



- Завтрак состоит из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка.
- Обед включает закуску (салат или порционные овощи), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель).
- Уплотнённый полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, винегреты.



Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания".

При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка. СанПиН 2.4.1.3049-13 статья 14 пункт 1010



На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

Меню-требование составляет кладовщик Тремасова Т.М., прошедшая обучение на базе Чебоксарского техникума технологии питания и коммерции» по теме:

«Требования к составлению меню, технико-технологических карт с учетом СанПиН».



Технологические карты блюд для ДОУ

Технологическая карта № 92 разработана на основе карты № 70 из сборника технико-технологических карт из технологии кулинарной продукции для организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений. Методическое рекомендация по организации питания в дошкольных образовательных учреждениях департамента города Москвы (ГУ ИВМ питания РАМН) 2012 год

КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изделие	
	Вес, кг	Вес, г
Крупа гречневая ядрица	33	33
Вода питьевая	70	70
Масло сливочное несоленое	3,0	3,0
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,2	002
Выход		100

В 100 граммах данного блюда содержится

Пищевые вещества, г			Витамины, мг					Минеральные вещества, мг				
Белки	Жиры	Углеводы	A	B1	B2	PP	C	Ca	Mg	P	Fe	
1,4	2,97	31,43	0,02	0,13	0,07	1,43	0	9,48	50,1	135,48	1,02	

Энергетическая ценность (ккал) 128,73

Технология приготовления: крупу гречневую перебирают, промывают в теплой воде. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Добавляют масло сливочное. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упечь: за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Для упревания каши гречневой из ядрицы быстрорастворимойшей требуется 1-1,5 часа.

При варке в наливной посуде кашу для упревания следует поставить в жарочный шкаф или оставить на плите при минимальном нагреве. При варке в электрочувствительном котле после набухания крупы уменьшают нагрев, закрывают котел крышкой и доводят кашу до готовности.

Температура подачи: 65±5° С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Требования:

Зерна крупы хорошо набухшие, разварены. Консистенция зерен мягкая. Цвет светло-коричневый. Вкус и запах свойственные набору продуктов без признаков вкуса пригорелой каши.

- Производство готовых блюд на пищеблоке осуществляется в соответствии с меню-требованием и с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.
- Технологические карты оформлены согласно Приложению N 7 СанПиН 2.4.1.3049-13

ПОСТАВКА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ В ДОУ

Поставка продуктов питания в ДОУ осуществляется на основании Договора между **поставщиком и заказчиком**.

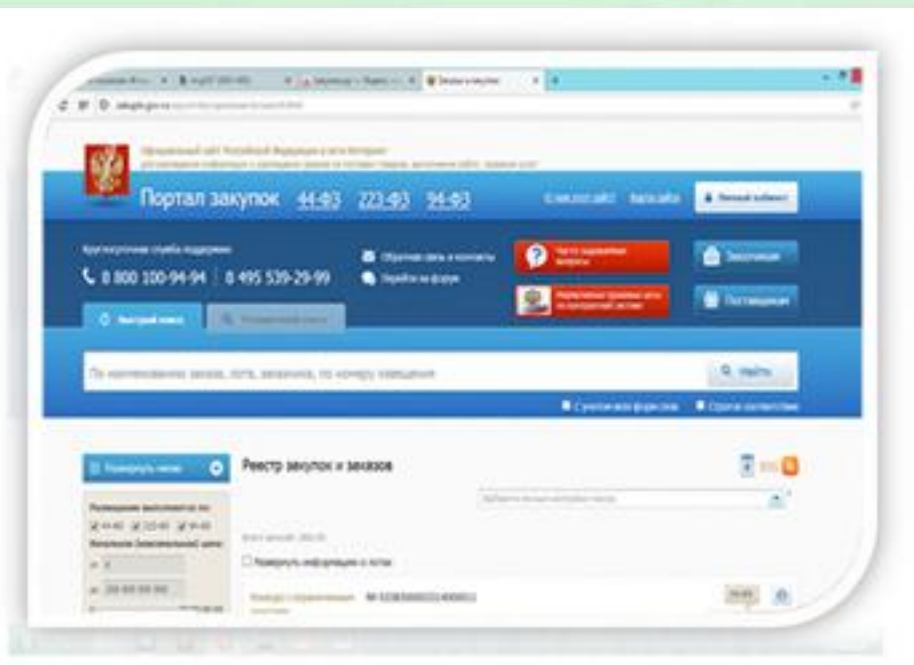
Детский сад №72 обслуживает 3 поставщика:

- ООО «Агентство по продовольствию»
- ООО «АЛЭИК»
- ИП Алексеева Н.Ю.

Прием продуктов в ДОУ производит ответственное лицо кладовщик Тремасова Т.М. в соответствии с требованиями СанПиН



ПРОЦЕСС ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ



Образовательные учреждения в 2013 году размещали **заказ** на приобретение социально-значимых продовольственных товаров путем запроса котировок цен, если цена контракта не превышала 500 тыс. руб., или проводили **аукцион** в электронной форме

Закупка продуктов питания проводится по рекомендованным ценам, которые пересматриваются ежеквартально и согласовываются с отделом ценовой политики и тарифов администрации города Чебоксары



Информация по организация питания в ДОО располагается на стендах около пищеблока



**1.Двухнедельные рационы
питания**

**2.Организация питания в
детском саду**

**3.Советы для родителей по
организации питания дома**

1.МЕНЮ

2.График выдачи пищи

**3.Таблица суточных наборов
продуктов питания для детей от
1-3 и 3-7 лет**



С целью изучения и выявления уровня организации качества питания детей ДОУ проведено анкетирование родителей

Родителям были заданы вопросы, обобщенные результаты которых представлены ниже в диаграммах.

«Разнообразно ли питание в детском саду?»

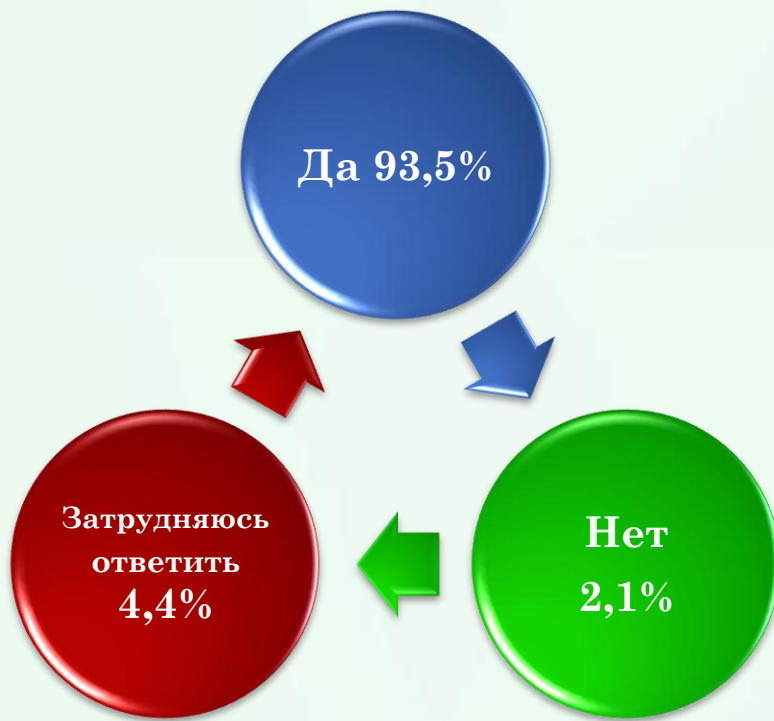


«Устраивает ли вас качество питания в ДОУ?»



С целью изучения и выявления уровня организации качества питания детей ДОУ проведено анкетирование родителей

«Предпочитаете ли вы готовить в семье блюда из овощей?»



«Какие продукты должны быть обязательными в питании ребенка?»



АНАЛИЗ АНКЕТ ПОКАЗАЛ, ЧТО БОЛЬШИНСТВО РОДИТЕЛЕЙ (85%) **УДОВЛЕТВОРЕННЫ** КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ В ДЕТСКОМ САДУ



Создан **баннер** на сайте управления образования администрации города Чебоксары «**Организация питания**»



Спасибо за внимание

