

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «**Детский сад № 165** присмотра и оздоровления для детей с туберкулезной интоксикацией» города Чебоксары Чувашской Республики

Организация питания



Заведующий
Мещерякова Анастасия Михайловна

Чебоксары - 2014

Организация питания осуществляется в соответствии с документами:

- Закон РФ от 10.07.1992 № 3266-1 «Об образовании» (в действующей редакции)
- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольном учреждении» (в действующей редакции)
- Федеральный Закон от 30.03.1999 № 52 – ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- Методические рекомендации «Питание детей в детском дошкольном учреждении (утв. МЗ СССР 14.06.1984 № 11-14/22 – 6), «Контроль за организацией питания в детском дошкольном учреждении» (утв. Главным санитарно-эпидемиологическим управлением МЗ СССР № 4265-87 от 13.03.1987)
- Письмо Министерства просвещения РСФСР от 16.02.1981 № 46 – М «О порядке организации питания сотрудников общеобразовательных школ-интернатов, детских домов, дошкольных учреждений»
- Письмо Министерства образования и молодёжной политики Чувашской Республики № 02/25-1584 от 24.03.2011 г.
- Письмо Министерства здравоохранения и социального развития РФ № 15-3/839-09 от 10 мая 2007 г.



Пицца готовится на пищеблоке, который оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием



Поставка продуктов питания в ДОУ

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

Наш детский сад обслуживает 3 поставщика:

- ООО «Здоровье» (основные продукты)
- ООО «Бережное» (хлебобулочные изделия)
- ИП Алексеев Н.Ю. (овощи)



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

В основу качественного сбалансированного питания заложено питание, отвечающее возрастным и физиологическим потребностям детского организма.
Питание осуществляется на основе суточного набора продуктов питания детей в ДОУ
(г, мл, на 1 ребенка/сутки) СанПин 2.4.1.3049-13

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
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

Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в %

СанПиН 2.4.1.3049-13

Круглосуточное пребывание

- Завтрак (20-25%)
- 2 завтрак (5%)
- Обед (30-35%)
- Полдник (10-15%)
- Ужин (20-25%)
- 2 ужин (до 5%)

12 часовое пребывание

- Завтрак (20-25%)
- 2 завтрак (5%)
- Обед (30-35%)
- Полдник (10-15%)
- Ужин (20-25%)

Режим питания детей

СанПин 2.4.1.3049-13

**Пребывание
12 часов**

- 8.30-9.00 - завтрак
- 10.30-11.00 - 2 завтрак
- 12.00-13.00 - обед
- 15.30-16.00 - полдник
- 18.00-19.00 – ужин



**Пребывание
24 часа**

- 8.30-9.00 - завтрак
- 10.00-10.30 - 2 завтрак
- 12.00-13.00 - обед
- 15.30-16.00 - полдник
- 18.00-19.00 – ужин
- 21.00- 2 ужин



В помощь заведующим на основе суточного набора продуктов рекомендовано **примерное 10-дневное меню**, с учетом сочетания продуктов, соотношения основных пищевых ингредиентов.

Меню согласовано с Роспотребнадзором.

Каждое учреждение вправе внести **свои изменения** в предлагаемое меню с учетом таблицы замены продуктов и технологических карт из сборников рецептуры блюд для детского питания.

- Даны рекомендации по организации **4-х разового приёма пищи** (завтрак, второй завтрак, обед, **уплотнённый** полдник с включением блюд ужина) при 12-часовом пребывании детей с сохранением суточного набора продуктов и стоимости питания



Локальные акты ДОУ

Приказы:

- «Об организации питания детей на период 2014 г.»
- «О создании бракеражной комиссии»
- «Об организации питания работников ДОУ на период 2014 г.»
- «О создании Единой комиссии по размещению заказа на поставку товаров»
- «О создании комиссии по контролю за качеством питания»
- «О назначении ответственных за отбор суточной пробы»
- «О выполнении натуральных норм продуктов питания за период 2014 года»
- «Об утверждении графика выдачи пищи из пищеблока»
- «О результатах анкетирования Родителей по организации питания»

Результативность работы ДОУ по организации питания

- Удовлетворенность Родителей качеством питания
2012 – 87,8 %
2013 – 92,7
2014- 94,3%
- Кадровый потенциал:
укомплектованность – 100%
наличие квалифицированных поваров
- Материально-техническая база:
Оснащение кухонным оборудованием:
2011 – 9 тыс. руб.
2012 – 40 тыс. руб.
Ремонт:
2012 – 5 тыс. руб.
2013 – 58 тыс. руб.
- Договорные отношения с поставщиками продуктов питания, удовлетворение заявок – 100 %
- Нормативно-правовая база ДОУ
- Контрольно-надзорная деятельность (отсутствие существенных замечаний)
2011 – 3
2012 – 2
2013 - 0

ПРИЯТНОГО НАМ АППЕТИТА!



Результаты анкетирования родителей

В анкетировании приняло участие 120 чел. Родителям были заданы вопросы.

Параметры	Предполагаемые ответы		
	да	нет	затрудняюсь ответить
1. Знакомо ли Вам понятие «Здоровое, сбалансированное питание»?	115	-	5
2. Разнообразно ли, по Вашему мнению, питание в детском саду?	109	2	9
3. Устраивает ли Вас качество питания в детском саду?	113	1	6
4. Предпочитаете ли Вы в семье готовить блюда из овощей?	113	5	2

- Как Вы считаете, какие продукты должны быть обязательными в ежедневном питании ребенка ?

Ответы: Овощи, фрукты, кисломолочные продукты, молочные продукты, мясо, рыба – 100 %

- От каких продуктов отказывается Ваш ребёнок?

Капуста тушеная - 29% ;

Рыбные запеканки - 21% ;

Морковь тушеная- 22%

- Ваши отзывы и предложения по питанию в дошкольном учреждении

Ответы: Отзывы положительные: питание нравится, все устраивает- 89%

Анализ анкет показал, что большинство родителей (89%) удовлетворены качеством питания в детском саду

БУДЬТЕ ЗДОРОВЫ

И СЧАСТЛИВЫ!



ИСТОЧНИКИ СОДЕРЖАНИЯ:

- <http://www.cheb.ru/ds/dou165.html>
- <http://dou165.my1.ru/>
- <http://www.bizspravka.su/%D0%A7%D0%B5%D0%B1%D0%BE%D0%BA%D1%81%D0%B0%D1%80%D1%8B/%D0%94%D0%B5%D1%82%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9-%D1%81%D0%B0%D0%B4-%E2%84%96165-7459615163811288-id/>