

Филиал МБОУ Сещинской СОШ Алешинская ООШ (дошкольная группа)

Информационная справка об организации питания в дошкольном учреждении

В дошкольном отделении учреждения уделяется большое внимание организации правильного сбалансированного питания, необходимого для нормального роста и развития детей.

Питание организовано в соответствии с десятидневным меню, утвержденным директором школы, рассчитанным на 2 недели, (десятидневное меню) с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп(ясли-сад) и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

При составлении меню учитываются возраст детей, а также рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях.

Для обеспечения преемственности питания семьи и детского сада воспитатель ежедневно информирует родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в раздевалке (информация для родителей).

Пищеблок детского сада оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием и соответствует требованиям санитарных правил.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Все технологические карты утверждены заместителем директора по УВР

.Витаминизация блюд проводится (С-витаминизация.)

Данные о витаминизации блюд заносятся в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее трех человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом – это заместитель директора по УВР. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольные образовательные организации

осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Вся документация ведется правильно, аккуратно, ежедневно проверяется руководителем

Ведется строгий контроль за санитарным состоянием пищеблока.

Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов зам директора по УВР проводит 1 раз в десять дней, фиксируя в десятидневной накопительной ведомости, питание разнообразное. Дети получают в достаточном количестве мясо (говядина 1-й категории), рыбу, творог, соки и фрукты в ассортименте ежедневно, салаты из свежих овощей, каша на цельном молоке, творог, мясо кур, каша на цельном молоке, выпечка 2 раза в неделю. В питании используется йодированная соль.

Проверяется режим питания детей в группе. Нарушений и замечаний нет: посуда имеется полностью, меняется по мере необходимости, маркировка используется по назначению.

В дошкольном учреждении организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, по качеству и безопасности отвечает требованиям на питьевую воду. меняется через 3 часа

. В течение дня строго соблюдается питьевой режим детей.

Ежедневный контроль правильной организацией питания осуществляет заместитель директора по УВР и воспитатель.

Большое внимание уделяется привитию культуры приёма пищи: в каждой группе используются скатерти, посуда, красивая, в старшей и средней подгруппе воспитанникам прививаются навыки приёма пищи вилкой. С младшей группы детей учат пользоваться салфеткой, благодарить за вкусно приготовленную еду. Детей дошкольного возраста учат приёмам сервировки стола.

Правильная организация питания детей во многом способствует уменьшению заболеваемости детей в учреждении.

Проблемы : Требуется замена чайников и кастрюлей



Директор филиала МБОУ
Свешинской СОШ
Алешинской ООШ

ОУ Свешинской СОШ
Алешинской ООШ

С.П. Ковальская