

Работа дошкольного учреждения по организации питания

В ДОУ 4-х разовое питание (организован 2-ой завтрак в виде фруктов или сока) на основе примерного 10-ти дневного меню в соответствии с новыми требованиями к технологическим картам СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».

Поваром работает Кононова Виктория Анатольевна, образование средне-специальное, стаж работы по специальности—5 лет.

Принципы рационального питания

- Калорийность пищи соответствует нормам. Сводная таблица за 10 дней—16935К/К (1600). Белки-531,85(540), жиры-616.22 (600), Углеводы-2601,49 (2610).*
- Соблюдение режима питания.*

В течении года питьевой режим. (бутилированная вода,).

Отвественный- повар.

- Питание разнообразно (учитываем вкусы и мнение детей).*
- Все продукты свежие и доброкачественные. При приготовлении блюд нет отклонений от технологии приготовления.*
- Учет сезонов года.(Свежие овощи-осень, в зимний—икра кабачковая, огурцы консервированные, зеленый горошек.)*
- Соблюдение эстетики оформления приготовленных блюд.*

План работы по организации питания в ДОУ

Заседание административной группы

- Утверждение плана работы на учебный год.*

Создана и утверждена приказом бракеражная комиссия. В составе

*Заведующий, старший воспитатель, завхоз, представитель
род.комитета Волкова Евгения Леонидовна.*

- *Выполнение натуральных норм. Соблюдение 10 –ти дневного меню.
При средней посещаемости 48 детей расход на 1 ребенка 112,руб.*
- *Организация питания в группах:*

соблюдение режима питания

проверка контрольной порции

сервировка стола

- *Работа по освоению культурно – гигиенических навыков.*

Работа с кадрами

- *Соблюдение санитарных норм обслуживающим персоналом.*
- *Ведение документов по организации питания. «Журнал поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал калорийности».*

100%-- медицинский осмотр.

Работа с детьми

- *Цикл занятий из серии «Познай себя» (режим питания, рациональное питание).*
- *Досуг - «Путешествие в страну здоровячков и хлюпиков» .*
- *Проект « Детям о правильном питании».*

Работа с родителями

- *Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания воспитанников в детском саду и дома.*
- *Информационный уголок рационального питания детей дошкольного возраста.*
- *Знакомство родителей с ежедневным меню на информационном стенде, сайте МБДОУ «Детский сад «Кораблик»*

Анкетирование родителей.

Работа с поставщиками

- *Заключение договоров, контрактов на поставку продуктов питания. (Основной поставщик-ООО « Колосок», , ООО «Сервис_Холод»*
- *Контроль администрации за правильность транспортировки, своевременностью доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов.*
- *Контроль за сертификатами качества.*

Контроль за организацией питания

- *Контроль формирования рациона питания.*
- *Контроль санитарно-технического состояния пищеблока.*
- *Контроль сроков годности и условий хранения продуктов.*
- *Работа комиссии по проведению контроля по закладке продуктов, снятию остатков продуктов в кладовой.*
- *Состояние здоровья, соблюдение правил личной гигиены персонала, их гигиенических знаний и навыков.*
- *Соблюдение технологии приготовления пищи.*
- *Соблюдение графика приема пищи.*