

ОТЧЁТ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ за 2017-2018 г.

<i>Наименование учреждения</i>	<i>МДОУ «Детский сад № 2»</i>
Количество обучающихся (посещающих ДОО), чел.	102
Охват обучающихся горячим питанием, чел.	102
Число обучающихся, получивших питание бесплатно, на льготных условиях, чел.	получивших питание бесплатно – нет, на льготных условиях – 29 чел.
Расход бюджетных средств на питание (по последнему отчетному периоду).	1 537 557,47 руб.
Стоимость питания на человека.	107,73 руб.
Организация процедура торгов и закупки продуктов питания: -конкурс с ограниченным участием, ограничивающие требования к участникам закупки; -единственный источник с учетом ограничений, установленных законодательством; -электронный аукцион; -запрос котировок с учетом ограничений, установленных для данной процедуры.	электронный аукцион, единственный поставщик: - хлеб, - овощи (картофель, морковь, свекла), - колбасные изделия, - кондитерские изделия (пряники, печенье), - фрукты
Контроль рациона при составлении меню: информация о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.	Разработаны технологические карты для каждого блюда. В технологических картах указана информация об энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде
Организация работы пищеблока: Назначение ответственных лиц; График питания учащихся, график дежурства, наличие книги жалоб и предложений, наличие меню.	Питание организовано в четырех групповых ячейках в соответствии с режимом работы различных возрастных групп, в каждой группе ежедневно вывешивается меню с названием блюда и нормой выдачи в граммах. На пищеблоке имеется график выдачи пищи по каждой возрастной группе.
Обеспечение кадрового ресурса организации питания: своевременность проведения профилактических медицинских осмотров работников пищеблока и буфетных работников, не допущение к работе лиц, не прошедших профилактических медицинских осмотров, и больных гнойничковыми, кишечными заболеваниями, ангиной, повышение уровня квалификации работников пищеблока по вопросам питания.	Организацию питания обеспечивают: медицинская сестра, повар, кухонный рабочий, кладовщик. Медицинские осмотры сотрудников и систематическое обучение – санминимум, проводятся регулярно и своевременно, ежедневно ведется журнал здоровья.
Контроль качества питания: Организация работы бракеражных комиссий, административно-общественный контроль, организация участия родительских комитетов в оценке качества.	Утверждена бракеражная комиссия в составе трех человек; в <b>Дни открытых дверей</b> организуется дегустация отдельных блюд, имеется Книга отзывов.
Организация дополнительного (промежуточного) питания.	Нет
Организация работы по формированию культуры здорового питания, этике приема пищи.	Проводятся беседы на тему «Питание», в группах воспитатели уделяют большое внимание культуре приема пищи.