

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад №2 «Рябинушка»

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ДОУ

Калужская область, Боровский район

д. Кривское, ул. Центральная, д. 49

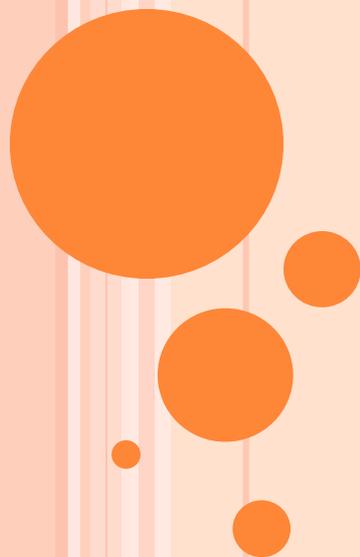


Таблица 5

Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в ДО

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в ДО		
	8 — 10 часов	11 — 12 часов	24 часа
8.30 — 9.00	завтрак	завтрак	завтрак
10.30 — 11.00	второй завтрак	второй завтрак	второй завтрак
12.00 — 13.00	обед	обед	обед
15.30	полдник	полдник*	полдник
18.30	—	ужин	ужин
21.00	—	—	2-й ужин

* При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина.

Норма питания на одного ребенка

№ п/п	Наим. ПРОДУКТОВ	НОРМА в гр.
1	Молоко	450
2	Творог	40
3	Сметана	11
4	Сыр	6
5	Мясо говядина	55
6	Мясо птица	24
7	Рыба	37
8	Колбасные изделия	30
9	Яйцо	0,6
10	Картофель	180-200
11	Овощи	260
12	Фрукты	100
13	Сухофрукты	11
14	Сок	100
15	Хлеб ржаной	50
16	Хлеб пшеничный	100
17	Крупы, бобовые	43
18	Макароны	12
19	Мука	29
20	Крахмал	3
21	Масло сливочное	26
22	Масло растительное	11
23	Кондитерские изделия	20
24	Чай	0,6
25	Какао	0,6
26	Кофейный напиток	1,2
27	Дрожжи	0,5
28	Сахар	47
29	Соль	6



БРАКЕРАЖНАЯ КОМИССИЯ:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

ОТЧЁТ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ЗА 2017-2018Г

Наименование учреждения	МДОУ «Детский сад № 2»
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-общественных контроль, организация участия родительских комитетов в оценке качества.	Утверждена бракеражная комиссия в составе трех человек; в Дни открытых дверей 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.



ПЛАТА ЗА ПРИСМОТР И УХОД

ВОСПИТАННИКА В ДОУ

составляет 63,16 руб. в день

ЛЬГОТНИКИ:

50% --- 31,58 руб. в день

Минус 30% --- 44,21 руб. в день

