

Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение  
«Детский сад № 11 «Родничок» общеразвивающего вида с приоритетным  
осуществлением художественно - эстетического развития воспитанников г. Орска»

---

---

462419 г. Орск, Оренбургская область  
Пер Музыкальный,14, тел. 8 (3537) 37-34-17  
*E-mail:* [mamysh.ds11@yandex.ru](mailto:mamysh.ds11@yandex.ru)

**Информация  
об условиях питания  
МДОАУ «Детский сад №11 «Родничок» г. Орска»**

Анализируя физическое развитие детей, их устойчивость к заболеваниям большое влияние оказывает выполнение натуральных норм питания, а также доведение этих норм до каждого ребёнка. В течение года ведётся постоянный контроль за организацией питания в группах, в том числе по вопросу доведения норм. В большинстве групп педагоги выполняют все требования к организации питания: организуют общение с детьми по поводу вкусовых качеств и пользы блюд; создают гигиенические условия; не допускают большого количества пищевых отходов.

В МДОУ первостепенное внимание уделяется организации питания детей, определены основные принципы организации питания:

- составление полноценных рационов питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп; правильное сочетание его режимом для каждого ребёнка и режимом работы учреждения;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в дошкольном учреждении с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарно-просветительской работы с родителями, гигиеническое воспитание детей;
- учёт времени года, изменение в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
- индивидуальный подход к каждому ребёнку, учёт состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, наличия хронических заболеваний;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль за работой пищеблока, доведением пищи до каждого ребёнка, правильной организацией питания детей в группах;
- учёт эффективности питания детей.

Организация питания в Учреждении осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049 - 13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». В Учреждении организовано сбалансированное горячее питание: разработано и утверждено 10-дневное меню с учетом пищевой ценности и калорийности, возможной замены продуктов и блюд; технологические карты с рецептурами и порядком приготовления блюд с учетом времени года разработаны штатным технологом Управления образования г. Орска. Доставка продуктов производится своевременно и в нужном объеме, на основании заключенных договоров с поставщиками.

Бракераж готовой продукции проводится регулярно, с оценкой вкусовых качеств. При этом осуществляется регулярный медицинский контроль за условиями хранения продуктов и сроками их реализации, санитарно-эпидемиологический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды. Медсестра систематически контролирует технологию приготовления пищи, объём продуктов, время закладки продуктов в котёл, раздачу пищи по группам и в группах, а также качество приготовления пищи. График выдачи питания разработан в соответствии с возрастными особенностями детей.

В МДОУ заключены договора с организациями – поставщиками для обеспечения и доставки продуктов питания, соблюдения типового рациона питания детей в ДОУ.

Продукты поступают с документами, удостоверяющими качество и безопасность (сертификаты), на овощи предоставлены протоколы испытаний на соли тяжёлых металлов, нитраты, паразитарную флору. Соль в питании учреждения – йодированная.

Ежемесячно осуществляется контроль процентного выполнения натуральных норм продуктов питания. Подсчёт основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости проводится ежемесячно, по возможности производится корректировка питания.

Проведённый анализ за 12 месяцев 2017 г. показывает положительную динамику по большинству продуктов питания. Улучшен ассортимент продуктов и их качество. По накопительной ведомости мы видим, что показатели соотношения белков, жиров и углеводов обеспечивают 12% калорийности рациона и соответствуют физиологическим потребностям в энергии и пищевых веществах.

Нормы суточного набора продуктов для каждого возраста соответствуют нормам СанПиН 2.4.13049 -19.