

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «**Детский сад № 165** присмотра и оздоровления для детей с туберкулезной интоксикацией» города Чебоксары Чувашской Республики

# Организация питания

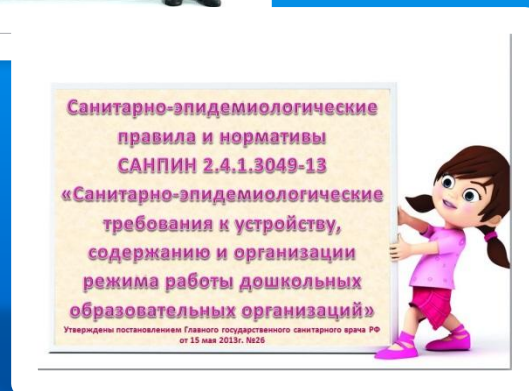


Заведующий  
**Мещерякова Анастасия Михайловна**

Чебоксары - 2014

# Организация питания осуществляется в соответствии с документами:

- Закон РФ от 10.07.1992 № 3266-1 «Об образовании» (в действующей редакции)
- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольном учреждении» (в действующей редакции)
- Федеральный Закон от 30.03.1999 № 52 – Ф3 «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения»
- Методические рекомендации «Питание детей в детском дошкольном учреждении (утв. МЗ СССР 14.06.1984 № 11-14/22 – 6), «Контроль за организацией питания в детском дошкольном учреждении» (утв. Главным санитарно-эпидемиологическим управлением МЗ СССР № 4265-87 от 13.03.1987)
- Письмо Министерства просвещения РСФСР от 16.02.1981 № 46 – М «О порядке организации питания сотрудников общеобразовательных школ-интернатов, детских домов, дошкольных учреждений»
- Письмо Министерства образования и молодёжной политики Чувашской Республики № 02/25-1584 от 24.03.2011 г.
- Письмо Министерства здравоохранения и социального развития РФ № 15-3/839-09 от 10 мая 2007 г.



# Пища готовится на пищеблоке, который оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием



# Поставка продуктов питания в ДОУ

Поставка продуктов питания в ДОУ осуществляется на основании Договора между **поставщиком и заказчиком**.

**Наш детский сад обслуживает 3 поставщика:**

- ООО «Здоровье» (основные продукты)
- ООО «Бережное» (хлебобулочные изделия)
- ИП Алексеев Н.Ю. (овощи)



# Процесс организации питания

- Образовательные учреждения в 2013 году размещали **заказ** на приобретение социально-значимых продовольственных товаров путем запроса котировок цен, если цена контракта не превышала 500 тыс. руб., или проводили **аукцион** в электронной форме



- **Закупка** продуктов питания проводится по рекомендованным ценам, которые пересматриваются ежеквартально и согласовываются с отделом ценовой политики и тарифов администрации города Чебоксары

**В основу качественного сбалансированного питания заложено питание, отвечающее возрастным и физиологическим потребностям детского организма.**  
**Питание осуществляется на основе суточного набора продуктов питания детей в ДОУ**  
**(г, мл, на 1 ребенка/сутки) СанПин 2.4.1.3049-13**

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	1 - 3 года	3 - 7 лет	1 - 3 года	3 - 7 лет
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%	<b>390</b>	<b>450</b>	<b>390</b>	<b>450</b>
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%	<b>30</b>	<b>40</b>	<b>30</b>	<b>40</b>
Сметана с м.д.ж. не более 15%	<b>9</b>	<b>11</b>	<b>9</b>	<b>11</b>
Сыр твердый	<b>4,3</b>	<b>6,4</b>	<b>4</b>	<b>6</b>
Мясо (бескостное/на кости)	<b>55/68</b>	<b>60,5/75</b>	<b>50</b>	<b>55</b>
Птица (куры 1 кат. потр./цыплята- бройлеры 1 кат. потр./индейка 1 кат.потр.)	<b>23/23/22</b>	<b>27/27/26</b>	<b>20</b>	<b>24</b>
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	<b>34</b>	<b>39</b>	<b>32</b>	<b>37</b>
Колбасные изделия	<b>-</b>	<b>7</b>	<b>-</b>	<b>6,9</b>
Яйцо куриное столовое	<b>0,5 шт.</b>	<b>0,6 шт.</b>	<b>20</b>	<b>24</b>
Картофель: с 01.09 по 31.10	<b>160</b>	<b>187</b>	<b>120</b>	<b>140</b>
с 31.10 по 31.12	<b>172</b>	<b>200</b>	<b>120</b>	<b>140</b>
с 31.12 по 28.02	<b>185</b>	<b>215</b>	<b>120</b>	<b>140</b>
с 29.02 по 01.09	<b>200</b>	<b>234</b>	<b>120</b>	<b>140</b>
Овощи, зелень	<b>256</b>	<b>325</b>	<b>205</b>	<b>260</b>
Фрукты (плоды) свежие	<b>108</b>	<b>114</b>	<b>95</b>	<b>100</b>
Фрукты (плоды) сухие	<b>9</b>	<b>11</b>	<b>9</b>	<b>11</b>
Соки фруктовые (овощные)	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	<b>-</b>	<b>50</b>	<b>-</b>	<b>50</b>
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	<b>40</b>	<b>50</b>	<b>40</b>	<b>50</b>
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	<b>60</b>	<b>80</b>	<b>60</b>	<b>80</b>
Крупы (злаки), бобовые	<b>30</b>	<b>43</b>	<b>30</b>	<b>43</b>
Макаронные изделия	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>12</b>
Мука пшеничная хлебопекарная	<b>25</b>	<b>29</b>	<b>25</b>	<b>29</b>
Масло коровье сладкосливочное	<b>18</b>	<b>21</b>	<b>18</b>	<b>21</b>
Масло растительное	<b>9</b>	<b>11</b>	<b>9</b>	<b>11</b>
Кондитерские изделия	<b>7</b>	<b>20</b>	<b>7</b>	<b>20</b>
Чай, включая фиточай	<b>0,5</b>	<b>0,6</b>	<b>0,5</b>	<b>0,6</b>
Какао-порошок	<b>0,5</b>	<b>0,6</b>	<b>0,5</b>	<b>0,6</b>
Кофейный напиток	<b>1,0</b>	<b>1,2</b>	<b>1,0</b>	<b>1,2</b>
Сахар	<b>37</b>	<b>47</b>	<b>37</b>	<b>47</b>
Дрожжи хлебопекарные	<b>0,4</b>	<b>0,5</b>	<b>0,4</b>	<b>0,5</b>
Мука картофельная (крахмал)	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Соль пищевая поваренная	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>6</b>
Хим. состав (без учета т/о)				
Белок, г			<b>59</b>	<b>73</b>
Жир, г			<b>56</b>	<b>69</b>
Углеводы, г			<b>215</b>	<b>275</b>
Энергетическая ценность, ккал			<b>1560</b>	<b>1963</b>

# Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в %

СанПиН 2.4.1.3049-13

## Круглосуточное пребывание

- Завтрак (20-25%)
- 2 завтрак (5%)
- Обед (30-35%)
- Полдник (10-15%)
- Ужин (20-25%)
- 2 ужин (до 5%)

## 12 часовое пребывание

- Завтрак (20-25%)
- 2 завтрак (5%)
- Обед (30-35%)
- Полдник (10-15%)
- Ужин (20-25%)

# Режим питания детей

СанПиН 2.4.1.3049-13

**Пребывание  
12 часов**

- 8.30-9.00 - завтрак
- 10.30-11.00 - 2 завтрак
- 12.00-13.00 - обед
- 15.30-16.00 - полдник
- 18.00-19.00 – ужин



**Пребывание  
24 часа**

- 8.30-9.00 - завтрак
- 10.00-10.30 - 2 завтрак
- 12.00-13.00 - обед
- 15.30-16.00 - полдник
- 18.00-19.00 – ужин
- 21.00- 2 ужин





В помощь заведующим на основе суточного набора продуктов рекомендовано **примерное 10-дневное меню**, с учетом сочетания продуктов, соотношения основных пищевых ингредиентов.

Меню согласовано с Роспотребнадзором.

Каждое учреждение вправе внести **свои изменения** в предлагаемое меню с учетом таблицы замены продуктов и технологических карт из сборников рецептуры блюд для детского питания.

- Даны рекомендации по организации **4-х разового приёма пищи** (завтрак, второй завтрак, обед, **уплотнённый полдник** с включением блюд ужина) при 12-часовом пребывании детей с сохранением суточного набора продуктов и стоимости питания



# Локальные акты ДОУ

## Приказы:

- «Об организации питания детей на период 2014 г.»
- «О создании бракеражной комиссии»
- «Об организации питания работников ДОУ на период 2014 г.»
- «О создании Единой комиссии по размещению заказа на поставку товаров»
- «О создании комиссии по контролю за качеством питания»
- «О назначении ответственных за отбор суточной пробы»
- «О выполнении натуральных норм продуктов питания за период 2014 года»
- «Об утверждении графика выдачи пищи из пищеблока»
- «О результатах анкетирования Родителей по организации питания»

# Результативность работы ДОУ по организации питания

- Удовлетворенность Родителей качеством питания
  - 2012 – 87,8 %
  - 2013 – 92,7
  - 2014- 94,3%
- Кадровый потенциал:
  - укомплектованность – 100%
  - наличие квалифицированных поваров
- Материально-техническая база:
  - Оснащение кухонным оборудованием:
    - 2011 – 9 тыс. руб.
    - 2012 – 40 тыс. руб.
  - Ремонт:
    - 2012 – 5 тыс. руб.
    - 2013 – 58 тыс. руб.
- Договорные отношения с поставщиками продуктов питания, удовлетворение заявок – 100 %
- Нормативно-правовая база ДОУ
- Контрольно-надзорная деятельность (отсутствие существенных замечаний)
  - 2011 – 3
  - 2012 – 2
  - 2013 - 0

# ПРИЯТНОГО НАМ АППЕТИТА!



## Результаты анкетирования родителей

В анкетировании приняло участие 120 чел. Родителям были заданы вопросы.

Параметры	Предполагаемые ответы		
	да	нет	затрудняюсь ответить
1. Знакомо ли Вам понятие «Здоровое, сбалансированное питание»?	115	-	5
2. Разнообразно ли, по Вашему мнению, питание в детском саду?	109	2	9
3. Устраивает ли Вас качество питания в детском саду?	113	1	6
4. Предпочитаете ли Вы в семье готовить блюда из овощей?	113	5	2

- Как Вы считаете, какие продукты должны быть обязательными в ежедневном питании ребенка ?

**Ответы: Овощи, фрукты, кисломолочные продукты, молочные продукты, мясо, рыба – 100 %**

- От каких продуктов отказывается Ваш ребёнок?

Капуста тушеная - 29% ;

Рыбные запеканки - 21% ;

Морковь тушеная- 22%

- Ваши отзывы и предложения по питанию в дошкольном учреждении

**Ответы: Отзывы положительные: питание нравится, все устраивает- 89%**

**Анализ анкет показал, что большинство родителей (89%) удовлетворены качеством питания в детском саду**

**БУДЬТЕ ЗДОРОВЫ**



**И СЧАСТЛИВЫ!**