

Муниципальное бюджетное
дошкольное образовательное
учреждение детский сад № 6
(МБДОУ № 6)
601903, г. Ковров
ул. Туманова, д.31-а
Тел.(49232) 3-64-06
E-mail: v.v.chalay@yok33.ru
ОГРН 1033302206882
ИНН/КПП 3305017460/330501001

№ _____
На № _____ от _____

МБДОУ №6

Об условиях питания и охраны здоровья обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Питание воспитанников (в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья) Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 6 организуется в соответствии с СанПиН

Воспитанники МБДОУ получают ***четырёхразовое питание***: завтрак, 2-й завтрак (сок или витаминизированный напиток/ фрукты), обед и уплотнённый полдник, на которые приходится основное количество продуктов с высокой пищевой и биологической ценностью. Объём пищи и выход блюд соответствует возрасту ребёнка и требованиям СанПиН:

- [СП 2.4.3648-20](#) "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28;
- [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32

Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утверждается приказом заведующего ДОУ. Примерное 10-дневное меню составляется с учетом сезона (летнее и зимнее), а также с учетом возраста детей (отдельно для детей с 1-3 лет и с 3-7 лет)

Меню ежедневного горячего питания в МБДОУ № 6 можно посмотреть здесь
<http://t192387.dou.obrazovanie33.ru/okhrana-zdorovya.php>

На основе примерного 10-дневного меню ежедневно составляется меню-требование и утверждается заведующим.

Приготовление блюд производится строго по утверждённым технологическим картам данного меню.

Ответственность за организацию питания детей в детском саду возлагается на ведущего специалиста по охране здоровья. Приём пищи проводится строго по графику, утверждённому заведующим МБДОУ на зимний и летний периоды года.

Для детей в возрасте от 1 года до 3 лет и от 3 до 7 лет меню - требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- сведениями о стоимости и наличии продуктов

Пищеблок включает в себя несколько помещений –горячий и холодный цех, помещение для холодильников, цех для обработки овощей, помещение для персонала. В соответствии с правилами обеспечена разведенность потоков. Пищеблок обеспечен необходимым технологическим оборудованием- электрической сковородой, овощерезками, электроплитами с жарочными шкафами, электромясорубкой, холодильниками, электрическим водонагревателем.

Непосредственное питание детей (в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья) организуется в групповых помещениях, в которых оборудованы буфетные для мытья столовой посуды с установленными в них двугнёздными моечными ваннами с гибким шлангом. На каждой группе имеются водонагреватели.

Для обеспечения преемственности питания в МБДОУ и семье родителей информируют об ассортименте питания ребенка, ежедневно вывешивая меню с указанием даты, времени выдачи(режимный момент), наименования блюда, нормы выхода готового блюда.

С целью соблюдения требований к организации питания и оценки его качества в дошкольном учреждении администрацией МБДОУ проводится систематический контроль по этому направлению. Продукты поступают в детский сад при наличии

сертификатов и удостоверений качества, соответствующих требованиям государственных стандартов. Сырые продукты и продукты, идущие в питание детей без термической обработки, хранятся отдельно, при этом соблюдается товарное соседство продуктов. Скоропортящиеся продукты хранятся в холодильных камерах с установленными в них термометрами. Овощи, сухие продукты хранятся в кладовой, которая оборудована полками и стеллажами.

Ведущим специалистом по охране здоровья ведётся необходимая документация:

- Журнал по контролю за качеством готовой пищи (бракеражный журнал);
- Журнал по контролю за доброкачественностью скоропортящихся продуктов;
- Журнал оперативного контроля пищеблока;
- Журнал здоровья работников пищеблока.

Перечень юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих пищевые продукты в МБДОУ № 6

№	Наименование поставщика	Юр. адрес	Вид продукции
1	ИП Жмурина О.В	601966 Владимирская обл. пос. Мелехово, ул. Первомайская, д.64 кв.29	Продукты питания
2	ИП Кудрявцев С.А	Г.Ковров. ул.Совхозная д.2	Продукты питания
3	ООО «Мясная лавка»	601900, г.Ковров, ул.Лопатина д.5	Куры, рыба. Мясо, яйца
4	ООО «Околица»	601911, г.Ковров, ул.Грибоедова, д.72	Молочная продукция
5	Акционерное общество «Владимирский хлебокомбинат»	600020, г. Владимир, ул.Б.Нижегородская, 80-а	Хлебные изделия

6.	ООО «Альфа -Н»	601969, Ковровский район, пос.Нерехта ул.Центральная, д,3 оф.2	Продукты питания
----	----------------	--	------------------

Форма обратной связи для родителей воспитанников:

Тел.: 849232 934-37 – ведущий специалист по охране здоровья

849232 364-06 – заведующий

Приемная онлайн на сайте МБДОУ: <http://t192387.dou.obrazovanie33.ru/online/>

Более подробная информация об организации питания в МБДОУ №6 в рубрике «Родителям» - «Охрана здоровья» <http://t192387.dou.obrazovanie33.ru/okhrana-zdorovya.php>