

Файлы на сайте представлены в форматах \*.doc, \*.docx, \*.xls, \*.xlsx, \*.ppt, \*.pps (для просмотра данных форматов необходима установка ПО Microsoft Office, более подробная информация на сайте производителя ПО <http://www.microsoft.com/ru-RU/default.aspx>) и формате \*.pdf (для просмотра данного формата необходима установка ПО Adobe Reader; бесплатно скачать ПО можно с сайта производителя <http://www.adobe.com/ru>)

### Организация питания в образовательной организации

Организация рационального питания в МАДОУ "Детский сад № 379 комбинированного вида с воспитанием и обучением на татарском языке" Приволжского района г.Казани (далее- МАДОУ "Детский сад № 379") предусматривает поступление пищевых веществ и энергии в количествах, соответствующих возрастным и физиологическим потребностям детей. Питание сбалансировано по содержанию основных пищевых веществ (белки, жиры, углеводы). **Поставка продуктов питания осуществляется МУП «Департамент продовольствия и социального питания г. Казани».**

Для организации питания в МАДОУ «Детский сад № 379» имеются функциональные помещения: пищеблок (Положение о пищеблоке МАДОУ "Детский сад № 379"), склад продуктов питания.

Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические;
- для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски из деревьев твердых пород без щелей и зазоров, гладко выструганные (разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры к использованию не допускаются);
- доски и ножи промаркированы;
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи безопасная для здоровья детей;
- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделена отдельная посуда.

Пищеблок оборудован системой приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением. В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т.п. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

Пищевые продукты поступают в детский сад на склад продуктов питания и имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяет кладовщик – ответственное лицо проводит бракераж сырых продуктов, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильной камере, в которой имеются специальные разграниченные полочки места для хранения мяса, рыбы.

Молочные продукты хранятся в отдельном холодильнике. Масло сливочное хранят на полках в заводской таре. Крупные сыры – на чистых стеллажах. Яйцо в коробах хранят на подтоварниках. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в мешках, картонных коробках на подтоварниках. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно в шкафу на пищеблоке. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении.

При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- на пищеблоке имеется 2 мясорубки для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов.

Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключается жарка блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При обработке овощей соблюдаются следующие требования:

- овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток;
- не допускается предварительное замачивание овощей;
- очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов;
- овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.
- фрукты, включая цитрусовые, тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

При подготовке меню учитываются очень важные условия – максимальное разнообразие блюд с обязательным введением в него всех групп продуктов, включая мясные, рыбные, молочные продукты, свежие фрукты и овощи в натуральном виде, в виде салатов и др., а также исключение частой повторяемости блюд в течение срока действия меню. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

В детском саду организовано 5-и разовое питание, в соответствии с возрастными особенностями и режимом группы.