

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 52 пгт. Дружинино
623060, Свердловская область, Нижнесергинский район пгт. Дружинино.
Железнодорожников 7а

Организация питания в МКДОУ детском саду № 52

*Презентацию подготовили
Заведующий
Королева Татьяна Александровна
Старший воспитатель
Кулик Юлия Николаевна
2022 год*

При организации питания воспитанников МКДОУ детского сада № 52 соблюдаются требования, установленные:

- Нормативными правовыми актами Президента Российской Федерации
- Нормативными актами Правительства Российской Федерации;
- Федеральными законами;
- Ведомственными нормативными актами;
- Санитарно - эпидемиологическими правилами и нормативами;

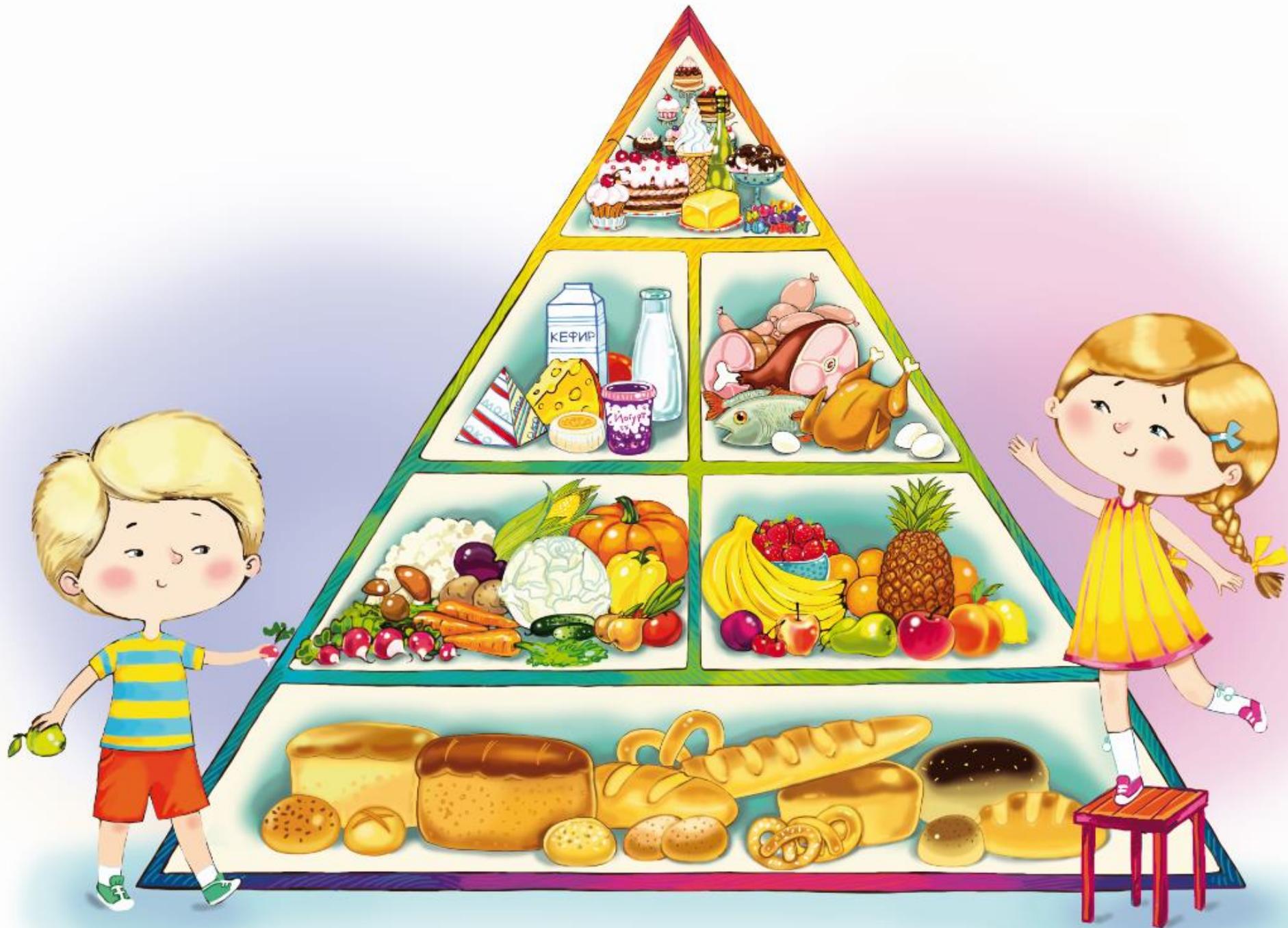
С документами вы можете ознакомиться на нашем сайте перейдя по ссылке:

https://52nsergi.tvoysadik.ru/?section_id=228



*Правильное питание – это основа
длительной и плодотворной жизни, залог
здоровья, бодрости.*

**Одна из главных задач, решаемых в
детском саду, – это обеспечение
конституционного права каждого ребенка
на охрану его жизни и здоровья.**



Организация питания в детском саду:



- Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке.



Организация питания в детском саду:

- Имеется двадцатидневное перспективное меню.
- При составлении меню используется разработанная картотека блюд, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам.

СОГЛАСОВАНО

Заведующий МКДОУ
детского сада № 52
Королёва Т.А.

Меню приготавливаемых блюд

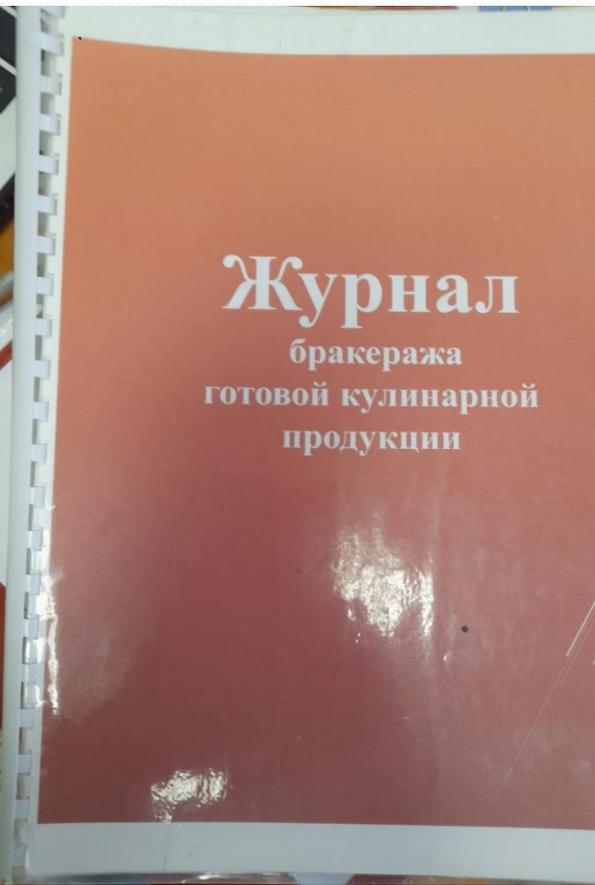
УТВЕРЖДАЮ
ИП Ефремова О.В.
О.В. Ефремова
2022г.

Возрастная категория: Ясли с 1,5-3 лет.

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
День 1							
ЗАВТРАК							
	Бутерброд с сыром дс	40	4,57	3,82	15,42	157,15	
	Какао с молоком дс	180	1,75	1,40	12,22	115	6/13
	Хлеб пшеничный (Валетек 8)	30	1,98	0,27	11,40	67,01	16/10
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		250	8,30	5,49	39,04	398,86	
ЗАВТРАК 2							
	Сок или фрукты	150	0,75	0,00	15,15	63,33	3
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК 2		150	0,75	0,00	15,15	63,33	
ОБЕД							
	Салат из белокочанной капусты с морковью и растит, маслом дс	30	0,52	1,53	3,02	27,92	5/1
	Суп картофельный с бобовыми дс	140	3,30	3,11	10,89	84,97	17/2
	Гренки (сухарики)	10	1,19	0,13	7,72	36,9	34/2
	Тефтели мясные (говядина, свинина) дс	50	5,43	11,74	4,20	144,33	20/8
	Соус сметанный	20	0,25	1,63	0,87	19,25	6/11
	Макаронные изделия отварные дс	120	4,54	2,99	28,50	162,16	43/3
	Компот из сухофруктов дс	150	0,04	0,00	14,15	53,82	6/10
	Хлеб пшеничный (Валетек 8)	30	1,98	0,27	11,40	59,7	1
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,2	2
ИТОГО ЗА ОБЕД		580	19,23	21,76	90,77	641,25	
ПОЛДНИК							
	Омлет запеченный или паровой дс	65	6,75	9,35	1,25	116,27	2/6
	Чай с лимоном дс	180	0,07	0,00	9,13	35,98	11/10
	Хлеб пшеничный (Валетек 8)	30	1,98	0,27	11,40	59,7	1
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		275	8,80	9,62	21,78	211,95	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1255	37,08	36,87	166,74	1315,39	

Организация питания в детском саду:

- Готовая пища выдается только после снятия пробы бракеражной комиссией и соответствующей записью в журнале результатов оценки готовых блюд.
- Организация питания постоянно находится под контролем администрации



Дата и час отбора пробы	Время отбора пробы	Наименование блюда, из которого взята проба	Количество порций	Результат органолептической оценки и оценки соответствия блюда, из которого взята проба	Разрешение к реализации блюда, из которого взята проба	Подпись члена бракеражной комиссии	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8
23.09.22	23:30	Каша овсяная с яблоками и с корицей	40/100	Исполнительно	Выдана	Медвед	
23.09		Бульон с курицей	40/100	по технологии	Выдана	Медвед	
		Чай с сахаром	40/100	исполнительно		Медвед	
	10:00	Сок фруктовый	40/100				
17.09	10:35	Вар. картофельный с овощами	40/100	Исполнительно			
		Утка	10/100	по технологии	Выдана	Медвед	
		Молоко ванильное	10/100	исполнительно	Выдана	Медвед	
		Утка	40/100	исполнительно	Выдана	Медвед	
		Каша гречневая с яблоками	40/100	исполнительно			
		Чай с сахаром	40/100	исполнительно			
		Вар. картофельный с овощами	40/100	исполнительно			
		Молоко ванильное	40/100	исполнительно			
		Утка	40/100	исполнительно			
20.09	10:15	Вар. картофельный с овощами	80/100	Исполнительно	Выдана	Медвед	
		Молоко	40/100	по технологии	Выдана	Медвед	



Журнал проведения С-витаминации
ДП-06-02-2021.Ф2

Индивидуальный предприниматель
Ефремова Ольга Викторовна
индивидуальная организация

адрес: Иркутская обл. г. Иркутск ул. Мухоморова д. 12
п.п. Иркутская адрес

НАЧАТ 01 сентября 20 21 г.

ОКОНЧЕН _____ 20 _____ г.

Организация питания в детском саду:

- В детском саду организовано 4-х разовое питание.
- В меню каждый день включена суточная норма молока, сливочного и растительного масла сахара, хлеба, мяса.
- Продукты, богатые белком (рыба, мясо), включаются в меню первой половины дня.
- Во второй половине дня детям предлагаются молочные и овощные блюда.
- Для приготовления вторых блюд кроме говядины используются также субпродукты (печень в виде суфле, котлет, биточков, гуляша).
- Ежедневно в меню включены овощи, как в свежем, так и вареном и тушеном виде.
- Дети регулярно получают на полдник кисломолочные продукты.

Ответственные за организацию питания:

Организатор питания в МКДОУ
детском саду № 52:

ИП Ефремова И.В.

Ответственный за питание в МКДОУ
детском саду № 52:

Шакирьянова Гульсина
Каржауовна

Повара:

Максимова Ирина Ивановна
Валенцева Гелуза Тальгатовна

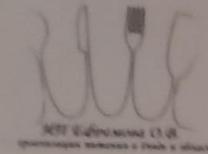
Бракеражная комиссия:

Заведующий

Королева Татьяна
Александровна

Старший воспитатель

Кулик Юлия Николаевна



ВАС ОБСЛУЖИВАЕТ

**Индивидуальный предприниматель
Ефремова О.В.**

Адрес: 623286, Свердловская область, г. Ревда,
ул. Максима Горького, д. 56 офис 2

ИНН 667407378146 ОГРНИН 308667436500012

**по вопросам организации
питания обращаться:**

Директор	Усенкова Ирина Викторовна	8 /34397/ 5-00-06
----------	------------------------------	-------------------

Технолог	Калистратова Елена Олеговна	8 /34397/ 5-03-16
----------	--------------------------------	-------------------

Режим питания

8.00 - 9.00 завтрак
 10.00 – 10.30 второй завтрак
 11.00 - 12.00 обед
 14.50-15-30 полдник

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

График выдачи пищи

Группы Решенные моментами	Ранний выпуск	Младш. на группа	Средняя группа (1)	Старшая группа (2)	Старшая группа (3)	Полного взрослого на группа
Завтрак	08.00	08.05	08.10	08.15	08.20	08.25
Второй Завтрак	10.00	10.00	10.05	10.05	10.10	10.10
Обед	11.00	11.05	11.10	11.15	11.20	11.25
Полдник	14.50	14.55	15.00	15.05	15.10	15.15

Приложение № 9
к СанПиН 2.3.2.4.3590-20

Таблица 3

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак	350	400
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250

Приложение № 4
к СанПиН 2.3.2.4.3590-20

Таблица 3

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций	
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет
Каша, или овсянка, или ячмень, или геркулес, или маженик, блюдо (используется хлопьями злаковых) Блюдо завтрака, при этом каша (или маженик) Блюдо только была употреблена при условии соблюдения общей массы блюда завтрака	130-150	150-200
Запеканка (сладкая) Блюдо полдника, маженик и т.д.	30-40	50-60
Парное блюдо	130-150	150-200
Второе блюдо (каштан, рыбное, блины и др. не считая маженика)	50-60	70-80
Гарнир	130-150	130-150
Тертые блюда (сырные, мясные, рыб, маженик софлейный, маженики, маженики и др. маженики, сыр)	150-180	180-200
Фрукты	90	100

Подготовка групповой комнаты к приему пищи:

- Организация культурно-гигиенических навыков;



- Создание обстановки спокойного общения, настраивающего детей на еду;

Подготовка групповой комнаты к приему пищи:

- Сервировка стола, дежурство;
- Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями.



Формирование культурно-гигиенических навыков:

- Мыть руки перед едой с мылом;
- Класть пищу в рот небольшими кусочками и хорошо ее пережевывать;
- Рот и руки вытирать бумажной салфеткой;
- После окончания еды полоскать рот.



Формирование норм столового этикета в подготовительной группе

- Продолжать закреплять умение сохранять правильную позу во время еды;
- Совершенствовать умение сервировать стол в соответствии с ситуацией (завтрак, обед, ужин);



Формирование норм столового этикета в подготовительной группе

- Совершенствовать теоретические знания о том, что, как и чем едят и соответствующие практические навыки;
- Совершенствовать навыки общения за столом;
- Продолжать формировать эстетический вкус, упражнять в умении сервировать стол, используя результаты своей творческой продуктивной деятельности.





Здорового Вам питания!