

**Муниципальное бюджетное
дошкольное образовательное
учреждение детский сад № 38
(МБДОУ №38)**

ОГРН 1033302206761

ИНН 3305016794

КПП 330501001

Исх. №б/н от 01. 09.2025
601915,

Владимирская область,
г. Ковров, ул. 2-я Запольная, д.6
тел. (49232)3-75-67
e-mail: e.k.zudina@yok33.ru

Информация об условиях питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Питание воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад №38 организуется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждённые Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. N 32, зарегистрированы в Минюсте РФ 11.11.2020 г. №60833, Методическими рекомендациями к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21, утвержденными Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 02.03.2021г., Постановлением администрации города Коврова Владимирской области от 12.10.2017 г № 2847 «Об утверждении Положения об организации питания воспитанников и сотрудников муниципальных дошкольных образовательных учреждений города Коврова», «Положением об организации питания воспитанников и сотрудников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад №38 города Коврова Владимирской области», приказом заведующего МБДОУ №38 от 15.03.2022 № 57 «Об организации питания детей».

Воспитанники МБДОУ, в том числе инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, 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. Последний приём пищи — ужин, который ребёнок получает дома. Объём пищи и выход блюд соответствует возрасту ребёнка и требованиям СанПиН.

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 утвержденным приказом заведующего №38 от 01.09.2022. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно составляется меню-требование и утверждается заведующим. Приготовление блюд производится строго по утверждённым технологическим картам данного меню.

Приготовление пищи осуществляется квалифицированными специалистами: шеф-поваром и поваром. 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.

Для обеспечения преемственности питания в ДОУ и семье родителей информируют об ассортименте питания ребенка, ежедневно вывешивая меню.

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 по контролю за качеством поступающих скоропортящихся продуктов;
- Журнал учета температурного режима холодильников;
- Журнал здоровья работников пищеблока.

Заведующий МБДОУ №38

Зудина Е.К.