

Администрация г.Коврова  
Муниципальное автономное  
дошкольное образовательное  
учреждение детский сад № 1  
города Коврова  
Владимирской области  
(МАДОУ № 1)

ОГРН 1133332000669

ИНН 3305717454

Исх. № \_\_\_б/н\_\_\_\_\_

«\_\_13\_\_» января\_\_20 26\_\_г.

601911, Владимирская область  
г.Ковров, ул.Строителей, д.39/2

### **Информационная справка**

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

Питание воспитанников Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 1 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., 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 дошкольного образовательного учреждения детский сад № 1 города Коврова Владимирской области», приказом заведующего МАДОУ № 1 от 31.08.2022 г. № 124 «Об организации питания детей».

Воспитанники МАДОУ, 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 МАДОУ** 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 №29 от 12.01.2026. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно составляется меню-требование и утверждается заведующим. Приготовление блюд производится строго по утверждённым технологическим картам данного меню.

Среднесуточные наборы пищевой продукции для разных возрастных групп детей обязательно включают в себя: мясо, птицу, рыбу, молоко, творог, сметану, сыр, яйца, крупы и макаронные изделия, овощи и фрукты, соки и другие. Ассортимент готовых блюд разнообразен. Осуществляется постоянный контроль за организацией питания, качеством поставляемых продуктов и соблюдением санитарно-гигиенических требований к приготовлению и раздаче.

Приготовление пищи осуществляется квалифицированными специалистами,

имеющими среднее специальное образование: шеф-поваром Рогачевой Е.Г. и поваром Ларионовой Е. С. Ответственность за организацию питания детей в детском саду возлагается на ведущего специалиста по охране здоровья. Приём пищи проводится строго по графику, утверждённому заведующим МАДОУ 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 ДООУ 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 МАДОУ 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 хранятся в холодильнике для овощей, сухие продукты - 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

А.В.Мацола