

**Информация об условиях питания в МБДОУ «Детский сад «Тополек» с. Кольчугино»**

1.	Организация питания в ДОУ осуществляется за счёт:	бюджетных средств – дети – инвалиды; и средств родителей (законных представителей) воспитанников
2.	Нормы питания:	в соответствии с СанПиН 2.4.1. 3049-13
3.	Ответственность за организацию питания несет:	Заведующий ДОУ
4.	Организацию питания детей (получение, хранение, и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи в группах) осуществляют:	работники образовательной организации в соответствии со штатным расписанием и возложенными функциональными должностными обязанностями (заведующий хозяйством, кладовщик, повара, кухонный рабочий, воспитатели, помощники воспитателя)
5.	Обучающиеся получают:	Четырех разовое питание завтрак, второй завтрак в виде соков или фруктов обед и полдник
6.	При организации питания воспитанников учитываются:	возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах
7.	При распределении <u>общей калорийности</u> суточного питания детей пребывающих в образовательной организации 10,30 часов используется следующий норматив	завтрак- 20-25%, 2 завтрак – 5%; обед – 30-35% полдник – 10-15%
8.	Питание в образовательной организации осуществляется:	в соответствии с примерным циклическим десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в веществах с учётом рекомендуемых среднесуточных норм питания для возрастных категорий от 2 до 3 лет и с 3 до 7(8) лет,

		утвержденным заведующим образовательной организации. При составлении меню и расчёте калорийности соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, и углеводов) которое составляет 1:1:4 соответственно.
9.	Приготовление блюд	приготовление первых, вторых блюд , выпечки осуществляется на основании технологических карт оформленных в картотеке блюд в соответствии с десятидневным меню.
10.	Ежедневно в меню включаются:	Молоко, сметана, мясо, картофель, овощи, хлеб, крупы, растительное и сливочное масло, сахар, соль, компоты. Остальные продукты: творог, рыба, яйцо, сыр и т.д.- 2-3 раза в неделю
11.	При отсутствии, каких – либо продуктов:	производится замена на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.1. 3049-13 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам
12.	На основании примерного утвержденного меню:	ежедневно составляется меню – требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим образовательной организации
13.	Выдача пищи на группы осуществляется:	по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракеража готовой кулинарной продукции»
14.	Пищевые продукты хранятся в соответствии:	с условиями их хранения и сроками их реализации, установленными предприятием – изготовителем в соответствии с нормативно – технической документацией. Складское помещение для хранения продуктов оборудовано прибором для измерения температуры воздуха, достаточным холодильным оборудованием с контрольными термометрами.
15.	Устройство, оборудование и содержание пищеблока образовательной организации соответствует:	санитарным правилам к организации общественного питания. Всё технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии

16.	Для приготовления пищи используются:	электрооборудование, духовка, электрическая плита
17.	Уборка пищеблока	В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка по утвержденному графику.
<b>Особенности организации питания обучающихся в образовательной организации</b>		
18.	Ребенок - инвалид и ребенок, находящийся под опекой	получают бесплатное питание за счёт бюджетных средств
<b>Приготовление блюд осуществляют</b>		
19.	Приготовление блюд осуществляют повара	Кузьмина Вера Петровна Сафрончук Екатерина Валерьевна
<b>Заказ продуктов осуществляет</b>		
20	Заведующий хозяйством, кладовщик	Трубникова Инга Анатольевна Куртаджиева Сефае Шевкиевна
<b>Циклическое десятидневное меню</b>		
21.	Десятидневное меню	Ознакомиться можно:  При личной встрече по адресу: Симферопольский р-н, с. Кольчугино, ул. Новосадовая, дом 2А

## ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ДЕТСКОМ САДУ

Питание организовано в соответствии с СанПиН 2.4.1. 3049-13 от 15.05.2013г 326 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», на основании Циклического десятидневного меню для организации питания детей в МБДОУ «Детский сад «Тополек» с. Кольчугино», реализующим общеобразовательные программы дошкольного образования с 9- часовым пребыванием.

В течение дня детям предлагается 4 разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) приготовленное поварами на пищеблоке детского сада.

На **завтрак** дети получают молочные каши: ячневая, пшеничная, рисовая, овсяная, манная, омлет. В качестве напитка – чай, чай с лимоном, бутерброды из хлеба с маслом, сыром.

На **второй завтрак** детям подают фрукты или соки.

**Обед** - закуска в виде салатов (огурца, свеклы, капусты, помидора). Первое горячее - щи, борщ, рассольник, супы картофельный, из круп, макаронных изделий. Второе блюдо - мясное, рыбное с гарниром. Третье блюдо – компоты, напиток шиповниковый.

**Полдник** – выпечка, запеканка творожная, омлет, кондитерские изделия (печенье, пряники), также напиток - чай, кофейный напиток, какао, кисломолочный напиток, молоко кипяченое. В каждой группе вывешивается меню на каждый день.

Ежедневно оставляются суточные пробы. Продукты проходят тщательный контроль, имеют сертификаты качества. В питании используется чистая питьевая вода. Дети пьют бутылированную воду, имеющую сертификат качества. Все блюда, предлагаемые детям в детском саду, готовятся по технологическим картам. Калорийность соответствует физиологическим и возрастным потребностям детей, содержит необходимое количество белков, жиров и углеводов.



