

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

	Информация об условиях питания в МБДОУ «Детский сад «Тополек» с. Кольчугино»	
1.	Организация питания в ДОУ осуществляется за счёт:	бюджетных средств – дети – инвалиды, дети, находящиеся под опекой); и средств родителей (законных представителей) воспитанников
2.	Нормы питания:	в соответствии с СанПиН 2.3/2.4. 3590-20
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 2.3/2.4. 3590-20 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.
Особенности организации питания обучающихся в образовательной организации		
18.	Ребенок - инвалид и дети, находящиеся под опекой	получают бесплатное питание за счёт бюджетных средств
Приготовление блюд осуществляют		
19.	Приготовление блюд осуществляют повара	Кузьмина Вера Петровна Сафрончук Екатерина Валерьевна
Заказ продуктов осуществляет		
20	Заведующий хозяйством, кладовщик	Трубникова Елена Владимировна Куртаджиева Сефае Шевкиевна
Цикличное десятидневное меню		
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 2.3/2.4.3590-20г «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 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.

