Уважаемые посетители сайта

На этой странице Вы можете ознакомиться с информацией об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад   «Ласточка»

|  |
| --- |
| **Информация об условиях питания в образовательной организации** |
| Организация питания в ДОУ осуществляется за счёт: | бюджетных средств  и средств родителей (законных представителей) воспитанников |
| Нормы питания: | в соответствии с СанПиН 2.3./2. 4.35.90-20 |
| Ответственность за организацию питания несет: | Заведующий ДОУ |
| 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 (кладовщик, повара, подсобный кухонный рабочий, воспитатели, помощники воспитателей) |
| Обучающиеся получают: | 3 разовое питание и второй завтрак в виде кондитерских изделий, соков или фруктов  |
| При организации питания  обучающихся (воспитанников) учитываются: | возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах |
| При распределении общей калорийности суточного питания детей пребывающих в образовательной организации 10 часов используется следующий норматив | завтрак- 25-30% с учетом (+5% второго завтрака)обед – 35-40%уплотненный полдник – 25-30% |
| 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 7 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. |
| Приготовление блюд | приготовление первых, вторых блюд, выпечки осуществляется на основании технологических карт оформленных в картотеке блюд в соответствии с десятидневным меню. |
| 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 |
| При отсутствии, каких – либо продуктов: | производится замена на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной  СанПиН 2.3./2. 4.35.90-20 Приложении №11таблицей замены продуктов по белкам и углеводам |
| На основании примерного утвержденного меню: | ежедневно составляется меню – требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим образовательной организации |
| Выдача пищи на группы осуществляется: | по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракеража готовой кулинарной продукции» продукции |
| 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. |
| Устройство, оборудование и содержание пищеблока образовательной организации соответствует: | санитарным правилам к организации общественного питания. Всё технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии |
| Для приготовления пищи используются: | электрооборудование, духовка, электрическая плита |
| Уборка пищеблока | В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка в неделю 1 раз. |
| **Особенности организации питания обучающихся** **в образовательной организации** |
| Дети - инвалиды | получают бесплатное питание за счёт бюджетных средств |
| **В образовательной организации за организацию питания отвечает** |
| Заведующий | Султанова Марьям Желиловнаграфик работы:ежедневно с понедельника по пятницу: 08.00- 17.00**Вопросы по организации питания можно задать**:При личной встрече по адресу: 366822, Чеченская республика, Надтеречный район, п.Горагорский, ул.Новый городок , дом 10а, кабинет заведующего.по телефону: 8(964) 074-80-36;По электронной почте: detskijsad.lastochka @mail.ru ;Консультация для родителей (законных представителей) по организации питания – вторник, четверг – 09.00- 13.00  |

 **ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ДЕТСКОМ САДУ**

Питание организовано в соответствии с СанПиН СанПиН 2.3./2. 4.35.90-20

«Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», на основании примерного десятидневного меню для организации питания детей  от 2 до 7  лет в МБДОУ детском саду  «Ласточка» с.п. Горагорское реализующим  общеобразовательные реализующим  общеобразовательные программы дошкольного образования с 12 часовым пребыванием.

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

В каждой группе   вывешивается меню на каждый день. Ежедневно оставляются суточные пробы.  Продукты проходят тщательный контроль, имеют сертификаты качества. Питание проверяется Роспотребнадзором Ч.Р.  В питании используется чистая питьевая вода. Дети пьют бутилированную воду, которая меняется каждые 10 дней. 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.