|  |
| --- |
| **Информация об условиях питания в образовательной организации** |
| 1. | Организация питания в ДОУ осуществляется за счёт: | Родительской платы |
| 2. | Нормы питания: | в соответствии с СП 2.4.3648-20, СП 2.3./2.4.3590-20 |
| 3. | Ответственность за организацию питания несет : | руководитель ДОУ (заведующий) |
| 4. | Воспитанники получают: | трехразовое питание и второй завтрак в виде соков или фруктов |
| 5. | При организации питания   воспитанников учитываются: | возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах |
| 6. | При распределении общей калорийности суточного питания детей пребывающих в образовательной организации 10 часов используется следующий норматив | завтрак- 20%обед – 35%полдник – 15% |
| 7. | 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 1 года до 3 лет и с 3 до 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. |
| 8. | Приготовление блюд | приготовление первых, вторых блюд , выпечки осуществляется на основании технологических карт оформленных в картотеке блюд в соответствии с десятидневным меню. |
| 9. | 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 |
| 10. | При отсутствии, каких – либо продуктов: | производится замена на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной  СП 2.4.3648-20 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам |
| 11. | На основании примерного утвержденного меню: | ежедневно составляется меню – требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим образовательной организации |
| 12 | В целях профилактики гиповитаминозов в образовательной организации  проводится круглогодичная искусственная С – витаминизация готовых блюд: | препараты витамина С вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей |
| 13. | Выдача пищи на группу осуществляется: | по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракеража готовой кулинарной продукции» 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 кухни 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, газовая  плита |
| 17 | Уборка кухни | В помещении кухни проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка по утвержденному графику. |
|   |  **В образовательной организации за организацию питания отвечает** |
| 18 | Заведующий | Посохина Наталья Анатольевнаграфик работы:ежедневно с понедельника по пятницу: 8.00- 17.00 телефон: 8 (34384) 3-02-79По электронной почте: mbdou47@bk.ruКонсультация для родителей (законных представителей) по организации питания:понедельник - четверг с 16.00 до 17.00 часов;пятница – с 9.00 до 12.00 |
| **Приготовление блюд осуществляют** |
| 19                    Приготовление блюд  осуществляет  повар | Рублева Алена ВалентиновнаПершакова Лилия ГеоргиевнаЛиханина наталья Викторовна |
|   | **Заказ продуктов осуществляет** |
| 20 | Продукты в образовательную организацию поставляет | Рублева Алена Валентиновна |
|   | **График выдачи готовых блюд на группы** |