

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
3.	Ответственность за организацию питания несет :	руководитель ДОУ (заведующий)
4.	Воспитанники получают:	Четырех разовое питание по 20 дневному меню
5.	При организации питания воспитанников учитываются:	возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах
6.	При распределении <u>общей калорийности</u> 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 двадцатидневным 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 двадцатидневным 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 –	препараты витамина С вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей

	витаминация готовых блюд:	
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, пароконвектомат, газовая плита
17	Уборка кухни	В помещении кухни проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка по утвержденному графику.