

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

Информация об условиях питания в образовательной организации

Организация питания в образовательной организации осуществляется за счёт бюджетных средств и средств родителей (законных представителей) обучающихся. Организацию питания детей (получение, хранение и учёт продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приёма пищи в группе) осуществляют работники образовательной организации в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (повара, воспитатели, младшие воспитатели)

Нормы питания

в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Обучающиеся получают

четырёхразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами

При организации питания 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 – 20 %, второй завтрак- 5 % обед – 35 %, полдник – 15 %, ужин – 45 %

Питание в образовательной организации осуществляется

в соответствии с примерным циклическим двухнедельным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учётом рекомендуемых среднесуточных норм питания для возрастных категорий: для

	детей с 3 до 8 лет, утверждённым заведующим МБДОУ. При составлении меню и расчёте калорийности соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое составляет 1:1:4 соответственно.
Приготовление блюд	приготовление первых, вторых блюд, кондитерских изделий осуществляется на основании технологических карт оформленных в картотеке блюд в соответствии с десятидневным меню
Ежедневно в меню включаются	молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) – 2 – 3 раза в неделю
При отсутствии, каких-либо продуктов	производится замена на равноценные по составу продукты в соответствии с утверждённым СанПиН 2.3/2.4.3590-20 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.
На основании утвержденного примерного меню	ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей, которое утверждается заведующим МБДОУ.
Выдача пищи осуществляется	по утверждённому графику только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции»
Пищевые продукты хранятся в соответствии	с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские

	помещения для хранения продуктов оборудованы приборами измерения температуры воздуха, холодильным оборудованием с контрольными термометрами.
Устройство, оборудование и содержание пищеблока образовательной организации соответствует	санитарным правилам к организациям общественного питания. Всё технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии.
Для приготовления пищи используется	электрооборудование, электрическая плита.
Уборка пищеблока	В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка по утверждённому графику.
В образовательной организации за организацию питания отвечает	
Заведующий	Болдина Татьяна Васильевна
Приготовление блюд осуществляют	
Повар	Якимова Оксана Николаевна
График выдачи готовых блюд	
Теплый период	08.20 – завтрак
	10.30 – второй завтрак
	12.00 – обед
Разновозрастная группа	15.40 – полдник
Холодный период	08.30 – завтрак
	10.40 – второй завтрак
	12.00 – обед
Разновозрастная группа	15.30 – полдник

