

**Сведения об условиях питания воспитанников
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад комбинированного вида № 95 «Звоночек»**

Организовано 4-х разовое питание детей на основе утвержденного десятидневного меню. При составлении меню соблюдаются требования нормативов калорийности питания. Осуществляется витаминизация третьих блюд. При поставке продуктов строго отслеживается наличие сертификатов качества. Поставку продуктов осуществляют поставщики на основе заключенных договоров. Администрацией ДОУ, медсестрой проводится контроль за санитарным состоянием пищеблока, технологией приготовления пищи, хранением и соблюдением сроков реализации продуктов. Систематически ведется необходимая документация по организации питания.

ОБОРУДОВАНИЕ ПИЩЕБЛОКА

Пищеблок ДОУ оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеет маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группе. Для персонала имеется отдельная столовая посуда. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

Кухонная посуда, кухонный инвентарь, металлический инвентарь моется в соответствии с требованиями.

Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка, согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) изготовлена из фаянса.

В моечной вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Условия хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества.

Меню для организации питания детей разного возраста

Питание удовлетворяет физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии. Питание организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем ДОУ, рассчитанным на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

Примерное меню содержит всю необходимую информацию. Обязательно приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

Технологические карты должны быть оформлены согласно требованиям Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню. Примерным меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания проводится их замена на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Дети получают питание четыре раза в день. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также замена блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом.