



Информация об условиях питания обучающихся



В детском саду созданы условия для организации питания детей.

ДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по нормам, установленным законодательством.

Рациональное питание - залог здоровья

Рациональное питание детей дошкольного возраста - необходимое условие их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды.

Воспитанники Учреждения 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.

ПИРАМИДА ПИТАНИЯ



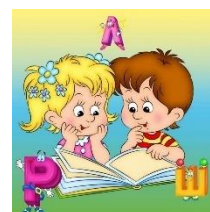
Примерное двухнедельное меню, согласно которому происходит приготовление блюд, утверждено руководителем ОО, что соответствует [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) Постановление Главного государственного врача Российской Федерации №32 от 27 октября 2020года от «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения» .

В меню учитывается возрастная категория детей, посещающих детский сад:



с1 до 3-х лет,

с 3-х до 7 лет.



Кратность питания в дошкольном

учреждении- пятиразовое, включающее: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин. В соответствии с 12 часовым пребыванием воспитанников в учреждении.

В меню указана итоговая информация о содержании пищевых веществ, энергетической ценности по дням.

При разработке меню учитывалась продолжительность пребывания детей в дошкольном образовательном учреждении.

Распределение общей калорийности суточного рациона питания детей - в зависимости от их времени пребывания в ДОУ.



Блюда готовятся с учетом технологических карт, содержащих рецептуру, технологию приготовления готовых блюд и кулинарных изделий. Технология приготовления блюд: варка, запекание, тушение.



ПОВАРА

Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Санитарно-гигиенический режим на пищеблоке

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складское помещение для хранения продуктов оборудовано приборами для измерения температуры воздуха, холодильным оборудованием с контрольными термометрами.

Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания. Всё технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии.

Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка по утвержденному графику.

Пищевые продукты, поступающие в учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.



В групповых комнатах организованы условия для приема пищи с учетом возрастных особенностей детей. Оборудованы места для раздачи пищи младшими воспитателями групп, и приема пищи детьми.

