

ИНФОРМАЦИЯ ОБ УСЛОВИЯХ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

В МБДОУ №1 «Аленушка» созданы необходимые условия для организации питания воспитанников. На пищеблоке контролируются сроки реализации продуктов, вовремя отрабатываются заявки на их поставку.

Пищеблок содержится в хорошем состоянии, оборудование исправно. Продукты питания снабжены сертификатами, удостоверяющими качество продуктов.

Контроль качества питания, разнообразия блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов питания осуществляется заведующим и медсестрой. Режим питания детей соответствует санитарно-гигиеническим требованиям и возрасту детей.

В правильной организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной эмоциональной и окружающей обстановки в группе. Группы обеспечены соответствующей посудой, удобными столами. Блюда подаются детям не слишком горячими, но и не холодными. Воспитатели приучают детей к чистоте и опрятности при приеме пищи.

Питание в ДОО основано на 10-ти дневном цикличном меню по рационам весна-лето, лето-осень, осень-зима. В каждом рационе 10 вариантов меню.

Учреждение обеспечивает сбалансированное 4-разовое питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в ДОО по нормам, установленным действующим законодательством.

Ассортимент блюд и кулинарных изделий, на основе которого сформировано примерное 10-дневное меню, включает в себя изделия, которые по своей рецептуре и технологии приготовления соответствуют научно обоснованным гигиеническим требованиям к питанию детей дошкольного возраста. К любому поставляемому продукту прилагаются обязательные документы: накладная, сертификат качества и ветеринарная справка (мясо, курица).

Основными принципами организации рационального питания детей в ДОО являются: соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка, максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона, технологическая кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их пищевой ценности, оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи, соблюдение гигиенических требований к организации питания детей.

Пищеблок оборудован технологическим оборудованием, посудой, полностью укомплектован кадрами.

Продукты завозятся экспедитором по заявке, составленной кладовщиком и подписанной заведующим ДОО. Продукты принимаются при наличии сертификата качества и накладной. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности. Имеется достаточное количе-

ство холодильного оборудования. Питьевой режим проводится в соответствии с требованиями, питьевая вода доступна воспитанниками в течение всего времени пребывания ДООУ.

В МБДОУ № 1 «Аленушка» соблюдаются принципы рационального, сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста. Объем пищи и выход блюд соответствуют возрасту детей. В рационе присутствуют свежие фрукты, овощи, соки, кисломолочные продукты. Основанием для приготовления блюд являются оформленные технологические карты (на основании действующих сборников технологических нормативов).

Дети в детском саду обеспечены **4-х разовым сбалансированным питанием** в соответствии с режимом дня. Режим питания детей с 10,5 часовым пребыванием включает:

- завтрак;
- второй завтрак;
- обед;
- полдник.

Готовая пища выдается только после снятия пробы и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд. Организация питания постоянно находится под контролем администрации. Контроль качества питания и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока осуществляет заведующий, медсестра, повар детского сада.

Медицинский контроль за питанием в МБДОУ включает:

- контроль за качеством поступающих продуктов;
- контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков реализации;
- контроль за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд (бракеражная комиссия);
- санитарно-эпидемический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды, кухонного инвентаря;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудников и их здоровья (гигиенический журнал).

Питьевой режим проводится в соответствии с требованиями, питьевая вода доступна воспитанниками в течение всего времени пребывания ДООУ.

Организация питания осуществляется в соответствии с:

- Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
- методическими рекомендациями Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека МР 2.4.0162-19 "Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)".

Пищеблок оборудован:

Цех готовой продукции:

Холодильник (для хранения проб) — 1

Электроводонагреватель — 1 шт.

Электроплита — 2 шт.

Жаровочный шкаф — 1 шт.

Электромясорубка — 1 шт.

Весы для взвешивания — 1 шт.

Столы — 3 шт

Мойка — 4 шт.

Цех сырой продукции:

Мойка — 4 шт

Электромясорубка — 1

Стеллаж для посуды — 2

Столы — 4.

В 2025 году договора на поставку продуктов питания в детский сад заключены с ИП Демченко И.Н., ИП Ленькова М.А., ИП Дульгиер Е.В.