

Информация об условиях питания в образовательной организации

Нормы питания:	В соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20
Организацию питания детей (получение, хранение, и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи в группах) осуществляют:	работники образовательной организации в соответствии со штатным расписанием и возложенными функциональными должностными обязанностями (кладовщик, повара, кухонный рабочий, воспитатели, младшие воспитатели)
Обучающиеся получают:	четырёхразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник
При организации питания обучающихся (воспитанников) учитываются:	возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах
Питание в образовательной организации осуществляется:	в соответствии с примерным циклическим десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в веществах с учётом рекомендуемых среднесуточных норм питания для возрастных категорий от 2-х до 3-х лет и с 3-х до 7(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.
Приготовление блюд	приготовление первых, вторых блюд, выпечки осуществляется на основании технологических карт оформленных в картотеке блюд в соответствии с десятидневным меню.
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
При отсутствии, каких – либо продуктов:	производится замена на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.1. 3049-13 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложено в конце страницы)
На основании примерного утвержденного меню:	ежедневно составляется меню – требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим образовательной организации

Выдача пищи на группы осуществляется:	по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракеража готовой кулинарной продукции» продукции
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.
Устройство, оборудование и содержание пищеблока образовательной организации соответствует:	санитарным правилам к организации общественного питания. Всё технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии
Для приготовления пищи используются:	электрооборудование, плита электрическая, универсальная кухонная машина с насадками, сковорода электрическая, пароконвектомат, машина, овощерезательно-протирочная.
Уборка пищеблока	В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка по утвержденному графику.

Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в каждой групповой ячейке вывешивается меню на текущий день.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100г; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 -+ 6°С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.