|  |
| --- |
| **Информация об условиях питания в образовательной организации** |
| 1 | Организация питания в ДОУ осуществляется за счёт: | Родительской платы, субсидий на выполнение муниципального задания |
| 2 | Нормы питания: | в соответствии с СП 2.4.3648-20 |
| 3 | Ответственность за организацию питания несет: | руководитель ДОУ (заведующий) |
| 4 | Обучающиеся получают | четырехразовое питание и второй завтрак в виде соков  |
| 5 | При организации питания  обучающихся (воспитанников) учитываются: | возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах |
| 6 | При распределении общей калорийности суточного питания детей пребывающих в образовательной организации 12 часов используется следующий норматив | завтрак- 25%обед – 35%полдник – 15%ужин – 25% |
| 7 | 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 1,5 до 3 лет и с 3 до 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. |
| 8 | Приготовление блюд | Приготовление первых, вторых блюд, выпечки осуществляется на основании технологических карт оформленных в картотеке блюд в соответствии с десятидневным меню. |
| 9 | 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 |
| 10 | При отсутствии, каких – либо продуктов | Производится замена на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной  СП 2.4.3648-20 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам |
| 11 | На основании примерного утвержденного меню | Ежедневно составляется меню – требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим образовательной организации |
| 12 | В целях профилактики гиповитаминозов в образовательной организации  проводится круглогодичная искусственная С – витаминизация готовых блюд | Препараты витамина С вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей |
| 13 | Выдача пищи на группу осуществляется | По утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракеража готовой кулинарной продукции» продукции |
| 14 | 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. |
| 15 | Устройство, оборудование и содержание кухни образовательной организации соответствует | Санитарным правилам к организации общественного питания. Всё технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии |
| 16 | Для приготовления пищи используются: | электрооборудование, духовка, газовая  плита |
| 17 | Уборка кухни | В помещении кухни проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка по утвержденному графику. |
| **В образовательной организации за организацию питания отвечает**  |
| 18 | Заведующий | Гогина Елена Павловнаграфик работы:ежедневно с понедельника по пятницу: 8.00- 17.00 телефон: 84935146911По электронной почте: ostapovo\_dou@ivreg.ruКонсультация для родителей (законных представителей) по организации питания – ежедневно  – 08.00- 17.00 |
|  **Приготовление блюд осуществляют** |
| 19 | Приготовление блюд осуществляет  повар | Генералова Светлана ВалерьевнаРумянцева Оксана Владимировна |
| **Заказ продуктов осуществляет** |
| 20 | Продукты в образовательную организацию поставляет | ООО «ПродОпт» |
| **График выдачи готовых блюд на группы** |
| 21 |  | 08.30 – завтрак10.00- второй завтрак11.55- обед15.30 – полдник17.30 - ужин |