|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ДОУ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Информация об условиях питания в образовательной организации** |
| 1. | Организация питания в ДОУ осуществляется за счёт: | бюджетных средств – дети – инвалиды; и средств родителей (законных представителей) обучающихся (воспитанников) |
| 2. | Нормы питания: | в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 3. | Ответственность за организацию питания несет: | руководитель МБДОУ «Детский сад «Планета детства»(заведующий), старший воспитатель СП «Д/с «Звездочка" |
| 4. | 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 (завхоз, кладовщик повара, кухонный рабочий, воспитатели, помощники воспитателей) |
| 4. | Обучающиеся получают: | четырехразовое питание и второй завтрак в виде соков или фруктов |
| 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- 20%второй завтрак – 5%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 1,6 до 3 лет и с 3 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. |
| 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  СанПиН 2.3/2.4.3590-20 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 группы 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 пищеблока образовательной организации соответствует: | санитарным правилам к организации общественного питания. Всё технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии |
| 16. | Для приготовления пищи используются: |  духовка, электрическая плита |
| 17 | Уборка пищеблока | В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка по утвержденному графику. |
|   | **Особенности организации питания обучающихся в образовательной организации**  |
| 18 | Дети - инвалиды | получают бесплатное питание за счёт бюджетных средств |
|   | **В образовательной организации за организацию питания отвечает** |
| 19 | Заведующий МБДОУ «Детский сад «Планета детства» комбинированного вида»Старший воспитатель структурного подразделения «Детский сад комбинированного вида «Звездочка» | Ворожцова Наталья Васильевнаграфик работы:ежедневно с понедельника по пятницу: 8.30- 17.30**Вопросы по организации питания можно задать**:При личной встрече по адресу:31700, РМ, п. Чамзинка, ул. Терешковой, д. 17А кабинет заведующего.по телефону: 2-18-56;По электронной почте: ds.plan.det@e-mordovia.ru  Ледяйкина Наталия ВасильевнаГрафик работы:Ежедневно с понедельника по пятницу: 8.00-15.00**Вопросы по организации питания можно задать**:При личной встрече по адресу:31700, РМ, п. Чамзинка, ул. Терешковой, д. 20А Кабинет старшего воспитателя.по телефону: 2-13-63;По электронной почте: ds.plan.dets.zvezd@e-mordovia.ru  |
|   | **Приготовление блюд осуществляют** |
| 20                     Приготовление блюд осуществляют повара | Билюшова Ольга НиколаевнаШиткина Анна Владимировна |
| 21 | кладовщик | Безбабнова Светлана Юрьевна |
|   | **График выдачи готовых блюд на группы** |
| 22 | первая младшая группа | 8.30 – завтрак10.30- второй завтрак11.30- обед15.15 – полдник17.00- ужин |
|   | Вторая младшая группа | 8.33 – завтрак10.30- второй завтрак11.35- обед15.15 – полдник17.00- ужин |
|   | Средняя группа | 8.35 – завтрак10.30- второй завтрак11.40- обед15.15 – полдник17.00- ужин |
|   | Старшая группа  |  8.38 – завтрак10.30- второй завтрак11.45- обед15.15 – полдник17.00- ужин |
|  | Подготовительная группа | 8.40 – завтрак10.30- второй завтрак11.50- обед15.15 – полдник17.00- ужин |
|   | **Цикличное десятидневное меню** |
|  | Ознакомиться можно: |
| 23 | Десятидневное меню с 1,6 до 3 лет                                     | На сайте образовательной организации: [**http://zvezdacham.schoolrm.ru/**](http://zvezdacham.schoolrm.ru/)  |
|   | Десятидневное меню с 3 до 7 лет | На сайте образовательной организации: [**http://zvezdacham.schoolrm.ru/**](http://zvezdacham.schoolrm.ru/) |
|  |  |  |  |

                                                                                                                      |

|  |
| --- |
|  |
|  |

 |
|  |