|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 Васильевна  график 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](mailto:ds.plan.det@e-mordovia.ru)   Ледяйкина Наталия Васильевна  График 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](mailto:ds.plan.dets.zvezd@e-mordovia.ru) | | |  | **Приготовление блюд осуществляют** | | | | 20                     Приготовление блюд осуществляют повара | | Билюшова Ольга Николаевна  Шиткина Анна Владимировна | | | 21 | кладовщик | Безбабнова Светлана Юрьевна | | |  | **График выдачи готовых блюд на группы** | | | | 22 | первая младшая группа | 8.30 – завтрак  10.30- второй завтрак  11.30- обед  15.15 – полдник  17.00- ужин | | |  | Вторая младшая группа | 8.33 – завтрак  10.30- второй завтрак  11.35- обед  15.15 – полдник  17.00- ужин | | |  | Средняя группа | 8.35 – завтрак  10.30- второй завтрак  11.40- обед  15.15 – полдник  17.00- ужин | | |  | Старшая группа | 8.38 – завтрак  10.30- второй завтрак  11.45- обед  15.15 – полдник  17.00- ужин | | |  | Подготовительная группа | 8.40 – завтрак  10.30- второй завтрак  11.50- обед  15.15 – полдник  17.00- 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/) | | |  |  |  |  | | |  | | --- | |  | |  | |
|  | |