**УВАЖАЕМЫЕ ПОСЕТИТЕЛИ САЙТА**

На этой странице Вы можете ознакомиться с информацией об организации питания обучающихся (воспитанников) автономного муниципального дошкольного образовательного учреждения муниципального образования Динской район «Детский сад №63»

**Информация об условиях питания в образовательной организации**

|  |  |
| --- | --- |
| **Нормы питания:** | **в соответствии с СанПиН 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 (завхоз, кладовщик, старшая медицинская сестра,повара, подсобный рабочий, воспитатели, младшие воспитатели) |
| Обучающиеся получают: | пятиразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник, ужин. |
| 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 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. |
| 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 2.3/2.4.3590-20 таблицей замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности (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 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, 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.

**Примерные возрастные суммарные объёмы порций для детей:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Возраст детей** | **Завтрак (гр.)** | **Обед (гр.)** | **Полдник (гр.)** | **Уплотненный**  **полдник (гр.)** |
| **от 1 года до 3-х лет** | 350 - 450 | 450 - 550 | 200 - 250 | 400 - 500 |
| **от 3-х до 7-ми лет** | 400 - 550 | 600 - 800 | 250 - 350 | 450 - 600 |

      Ежемесячно и ежеквартально совместно с заведующим и кладовщиком проводится анализ выполнения натуральных норм продуктов питания, подсчет калорийности фактических расходов.