

## Уважаемые посетители сайта

На этой странице Вы можете ознакомиться с информацией об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад «Золотой ключик»

<b>Информация об условиях питания в образовательной организации</b>	
Организация питания в ДОУ осуществляется за счёт:	бюджетных средств и средств родителей (законных представителей) воспитанников
Нормы питания:	в соответствии с СанПиН 2.3./2. 4.35.90-20
Ответственность за организацию питания несет :	Заведующий ДОУ
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, подсобный кухонный рабочий, воспитатели, помощники воспитателей)
Обучающиеся получают:	5 разовое питание и второй завтрак в виде кондитерских изделий, соков или фруктов
При организации питания обучающихся (воспитанников) учитываются:	возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах
При распределении <u>общей калорийности</u> суточного питания детей пребывающих в образовательной организации 10 часов используется следующий норматив	завтрак- 25-30%с учетом (+5% второго завтрака) обед – 35-40% уплотненный полдник – 25-30%
Питание в образовательной организации	в соответствии с примерным

## **Условия питания и охраны здоровья воспитанников, в том числе приспособленных для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья**

Организация питания в ДООУ возлагается на дошкольное образовательное учреждение.

ДООУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по нормам, установленным законодательством. Организация питания в ДООУ организуется в соответствии с требованиями Постановления от 27 октября 2020 г. № 32 об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». В ДООУ используется примерное 10-ти дневное меню, рассчитанное на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий с 1,5 до 3 лет и с 3 до 7 лет.

При организации питания детей, нуждающихся в диетическом питании, организовывается диетическое питание в соответствии с предоставленными родителями (законными представителями ребенка) назначения лечащего врача. Индивидуальное меню разрабатывается с учетом заболеваемости ребенка по (назначению лечащего врача). Выдача детям рационов питания должно осуществляться в соответствии с утвержденным индивидуальным меню, под контролем ответственных лиц назначенных в организации.

На основании примерного 10-ти дневного меню ежедневно составляется меню - требование установленного образца, с указанием выхода блюд и химическим анализом.

Проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд.

Ежедневно диетсестрой сестрой отбирается суточная проба готовой продукции в объеме: порционные блюда - в полном объеме, остальные - не менее чем 100 гр., которая хранится 48 часов.

Продукты завозятся в ДООУ в соответствии с заключенными договорами и принимаются при наличии сертификата качества и накладной, проверяются все продукты в соответствии с СанПиН 2.3./2. 4.35.90-20

**Вопросы по организации питания  
можно задать:**

При личной встрече по адресу: г.Аргун  
пер Надречный 1,

по телефону: \_\_8928 783-33-  
17 \_\_\_\_\_;

По электронной  
почте: argun\_goidenkey@mail.ru ;

Консультация для родителей (законных  
представителей) по организации  
питания – пятница – 15.00- 17.30

## **ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ДЕТСКОМ САДУ**

Питание организовано в соответствии с СанПиН СанПиН 2.3./2. 4.35.90-20

«Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», на основании примерного десятидневного меню для организации питания детей от 1,5 до 7 лет в МБДОУ детском саду № «» г. Грозный реализующим общеобразовательные реализующим общеобразовательные программы дошкольного образования с 12 часовым пребыванием.

В течение дня детям предлагается 4 разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) приготовленное поварами на пищеблоке детского сада

В каждой группе вывешивается меню на каждый день. Ежедневно оставляются суточные пробы. Продукты проходят тщательный контроль, имеют сертификаты качества. Питание проверяется Роспотребнадзором Ч.Р. В питании используется чистая питьевая вода. Дети пьют бутилированную воду, которая меняется каждые 10 дней. Все блюда, предлагаемые детям в детском саду, готовятся по технологическим картам. Калорийность соответствует физиологическим и возрастным потребностям детей, содержит необходимое количество белков, жиров и углеводов .

	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, духовка, электрическая плита
Уборка пищеблока	В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка в неделю 1 раз.
<b>Особенности организации питания обучающихся в образовательной организации</b>	
Дети -инвалиды	-
<b>В образовательной организации за организацию питания отвечает</b>	
Заведующий	Эпендиева Динара Саралиевна график работы: ежедневно с понедельника по пятницу: 8.30- 17.30

<p>осуществляется:</p>	<p>циклическим десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в веществах с учётом рекомендуемых среднесуточных норм питания для возрастных категорий от 1,5 до 7 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.</p>
<p>Приготовление блюд</p>	<p>приготовление первых, вторых блюд, выпечки осуществляется на основании технологических карт оформленных в картотеке блюд в соответствии с десятидневным меню.</p>
<p>Ежедневно в меню включаются:</p>	<p>Молоко, сметана, мясо, картофель, овощи, хлеб, крупы, растительное и сливочное масло, сахар, соль., компоты. Остальные продукты: творог, рыба, яйцо, сыр и т.д</p>
<p>При отсутствии, каких – либо продуктов:</p>	<p>производится замена на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3./2. 4.35.90-20 Приложении №11 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам</p>
<p>На основании примерного утвержденного меню:</p>	<p>ежедневно составляется меню – требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим образовательной организации</p>
<p>Выдача пищи на группы осуществляется:</p>	<p>по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты</p>