

Информация об условиях питания в МБДОУ ЦРР Детский сад №15 «Северные звездочки»

| | | |
|-----|--|---|
| 1. | Организация питания в ДОУ осуществляется за счёт: | Родительской платы, бюджета ГО «город Якутск» |
| 2. | Нормы питания: | в соответствии с СП 2.4.3648-20; СанПиН 2.3\2.2.4.3590-20 |
| 3. | Ответственный за организацию питания: | руководитель ДОУ (заведующий) |
| 4. | Обучающиеся получают: | пятиразовое питание: завтрак второй завтрак обед полдник ужин |
| 5. | При организации питания обучающихся (воспитанников) учитываются: | возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах |
| 6. | Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи детям, пребывающим в образовательной организации 12 часов | Завтрак - 20% второй завтрак -5% обед – 35% полдник – 15% ужин – 25% |
| 7. | Питание в образовательной организации осуществляется: | в соответствии с примерным циклическим двадцатидневным 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. |
| 8. | Приготовление блюд | приготовление первых блюд, вторых блюд, третьих блюд, выпечки осуществляется на основании технологических карт оформленных в картотеке блюд в соответствии с двадцатидневным 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 равноценную пищевую продукцию в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности. по составу продукты в соответствии с утвержденными СанПиН 2.3\2.2.4.3590-20 |
| 11. | На основании примерного утвержденного меню: | ежедневно составляется меню – требование установленного образца, 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 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» |
| 14. | Пищевые продукты хранятся в соответствии: | с условиями их хранения и сроками их реализации, установленными предприятием – изготовителем в соответствии с нормативно – технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения |

| | | |
|-----|--|---|
| | | температуры и влажности 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: плиты, котлы, мясорубки, овощерезки, хлеборезки, картофелечистка, тестомесы, духовые шкафы и другое |
| 17. | Уборка пищеблока | проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка по утвержденному графику. |
| 18. | Приготовление блюд осуществляют: | Шеф – повар: Филичева Надежда Георгиевна Повара: Голикова Галина Николаевна Соловьева Юлия Афанасьевна Черных Валентина Владимировна |
| 19. | Режим питания детей: | 8.30-8.50 – завтрак 10.30- 10.40 - второй завтрак 11.50-12.20 – обед младший возраст, 12.25-12.55 – обед средний возраст, 12.40-13.10 – обед старший возраст 15.15-15.35 – полдник 17.45-18.10 - ужин |