

### 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