

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Центр развития ребёнка - детский сад»**

Информация об условиях питания воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Услугу по организации питания воспитанников в Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка – детский сад» оказывает Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат общественного питания» согласно примерному меню, сборникам рецептур и картотек технологических карт на готовые блюда, разработанными «Комбинатом общественного питания» с проведенной экспертизой Роспотребнадзора, в соответствии с национальными стандартами Российской Федерации, межгосударственными стандартами, требованиями СанПиН, ГОСТ, ТУ, Техническими регламентами Таможенного союза и иными требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

Пищеблоки Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка – детский сад» оснащены необходимым технологическим оборудованием. На пищеблоках оборудованы горячий цех, цех первичной обработки овощей, мясорыбный цех, зона по переработке куры и яиц, мочная кухонной посуды, кладовая. Содержание и состояние пищеблоков соответствует санитарным требованиям к устройству, оборудованию, содержанию пищеблоков ДООУ. Обеспечение продуктами питания осуществляется на основе договоров. Поставляемые продукты имеют сертификаты качества, соответствуют требованиям, предъявляемым к организации питания в дошкольных учреждениях.

Оптимальные условия для обеспечения безопасности питания, разработано и утверждено приказом заведующего Положением об организации питания воспитанников.

Основой организации питания воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Центр развития ребенка – детский сад» служат среднесуточные наборы продуктов, рекомендованные санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организациях (СанПиН 2.4.1.3049-13)», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 года № 26,

Питание осуществляется в соответствии с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 1,5 года до 3 лет и детей от 3 до 7 лет, на основании 20-ти дневного меню, разработанного утвержденным директором ООО «Комбинат общественного питания» и согласованного заведующим.

Питание воспитанников организовано с учетом следующих принципов:

- сбалансированность;
- рациональность;
- строгое выполнение и соблюдение технологий приготовления блюд;
- выполнение среднесуточных натуральных норм;
- учет мнения родителей (законных представителей).

Питание инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья организуется в соответствии с медицинскими рекомендациями и действующим законодательством. Выполняются нормы питания по основным продуктам, осуществляется дифференцированный подход в организации питания в зависимости от состояния здоровья детей (непереносимость отдельных продуктов детьми). Для детей с пищевой аллергией составляется отдельное меню, с учетом замены продуктов, на основании медицинских рекомендации и внутренних распорядительных документов

В детском саду установлен следующий режим питания:

- 3-разовое питание воспитанников в группах общеразвивающей направленности с 10,5-часовым пребыванием детей (завтрак, 2-й завтрак (сок), обед, уплотненный полдник), обеспечивающее 80-90% суточного рациона. При этом завтрак составляет 20% суточной калорийности, второй завтрак 5%, обед 35%, уплотненный полдник 30-35%.
- одноразовое (обед) питание для детей с ограниченными возможностями здоровья в группе кратковременного пребывания.

Объем пищи, и выход блюд соответствует возрасту ребенка, строго соблюдаются интервалы между приемами пищи. Питание осуществляется в соответствии с примерным меню, которое разрабатывается на основе норм физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп, утвержденным заведующим.

При составлении меню учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов; выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд; данные о химическом составе блюд;
- требования СанПин в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

Выдача готовой продукции разрешается только после проведения контрольных мероприятий бракеражной комиссии, снятия пробы. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация III блюда. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику в соответствии с режимом возрастной группы.

Групповые помещения имеют необходимые условия для организации качественного горячего питания воспитанников в соответствии с санитарно - эпидемиологическими правилами и нормами. Организованы условия для приема пищи. Рацион питания разнообразен, соблюдается содержание белков, жиров и углеводов, о чем свидетельствует ежемесячный мониторинг нормативов питания и результаты производственного контроля.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 15907697731225437733171220106122902855701791367

Владелец Медведева Татьяна Михайловна

Действителен с 18.07.2023 по 17.07.2024