

Информация об условиях питания в образовательной организации		
1.	Организация питания в ДОУ осуществляется за счёт:	бюджетных средств – дети – инвалиды; и средств родителей (законных представителей) обучающихся (воспитанников)
2.	Нормы питания:	в соответствии с СанПиН 2.4.1. 3049-20
3.	Ответственность за организацию питания несет:	руководитель ДОУ (заведующий)
4.	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, повара, кухонный рабочий, воспитатели, младшие воспитатели)
4.	Обучающиеся получают:	трехразовое питание и второй завтрак в виде соков или кисломолочных напитков
5.	При организации питания обучающихся (воспитанников) учитываются:	возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах
6.	При распределении <u>общей калорийности</u> суточного питания детей пребывающих в образовательной организации 10 часов используется следующий норматив	завтрак- 20% обед – 35% полдник – 15%
7.	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.
8.	Приготовление блюд	приготовление первых, вторых блюд , выпечки осуществляется на основании технологических карт оформленных в картотеке блюд в соответствии с десятидневным 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 раза в неделю
10.	При отсутствии, каких – либо продуктов:	производится замена на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.1. 3049-20 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам
11.	На основании примерного утвержденного меню:	ежедневно составляется меню – требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, 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 после охлаждения непосредственно перед выдачей
13.	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
14.	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.
15.	Устройство, оборудование и содержание пищеблока образовательной организации соответствует:	санитарным правилам к организации общественного питания. Всё технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии
16.	Для приготовления пищи используются:	электрооборудование, духовка, электрическая плита
17	Уборка пищеблока	В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка по утвержденному графику.
<b>Особенности организации питания обучающихся в образовательной организации</b>		
18	Дети - инвалиды	получают бесплатное питание за счёт бюджетных средств
<b>В образовательной организации за организацию питания отвечает</b>		
19	Заведующий	Тарасова Анна Григорьевна график работы: ежедневно с понедельника по пятницу: 8.00- 16.30 <b>Вопросы по организации питания можно задать:</b> При личной встрече по адресу: Ул.Советская, с.Тюхте дом 13 кабинет заведующего. по телефону: 2-13-95; По электронной почте: <a href="mailto:tarasow.anna@yandex.ru">tarasow.anna@yandex.ru</a> ; Консультация для родителей (законных представителей) по организации питания – пятница – 15.00- 16.30
<b>Приготовление блюд осуществляют</b>		
20	Приготовление блюд осуществляют повара	Крицкая О.В. Козлова Н.Н.
<b>Заказ продуктов осуществляет</b>		
21	кладовщик	Кроликова Т.О
22	Продукты в образовательную организацию поставляют	ИП Галуцкая Т.В. ИП Талаева Н.А.

<b>График выдачи готовых блюд на группы</b>		
23	первая младшая группа	8.30 – завтрак 10.00- второй завтрак 11.30- обед 15.40 - полдник
	Вторая младшая группа	8.30 – завтрак 10.00 – второй завтрак 11.40- обед 15.45- полдник
	Средняя группа	8.40- завтрак 10.00– второй завтрак 11.45- обед 15.45 - полдник
	Старшая, подготовительная группа	8.50- завтрак 10.00- второй завтрак 12.50 – обед 15.45- полдник
<b>Циклическое десятидневное меню</b>		
	Десятидневное меню с 1,6 до 3 лет, 3-7 лет	Ознакомиться можно: При личной встрече по адресу:662010, с.Тюхтет, ул.Советская,13, кабинет заведующего, медицинской сестры. по телефону: 2-13-95;
24		