**Информация об условиях питания обучающихся**

В соответствии со ст.37 Закона об образовании в Российской Федерации организация питания обучающихся (воспитанников) возлагается на организацию, осуществляющую образовательную деятельность, т.е. на МБДОУ «Детский сад № 1».

В детском саду имеется пищеблок, расположенный на первом этаже. Организация питания в МБДОУ «Детском саду № 1»  осуществляется  за счет средств родителей (законных представителей).

Контрольная документация за организацией питания ведется по форме, регулярно. Суточные пробы оставляются на 48 часов. Правила товарного соседства соблюдаются в соответствии с санитарными  требованиями. На продукты имеются документы, удостоверяющие их качество и безопасность. Технология приготовления блюд соблюдается. Блюда и продукты, запрещенные в детском питании, в реализацию не допускаются. Имеются технологические карты. В питании детей используется йодированная соль, проводится искусственная «С» витаминизация. Питьевой режим в группах соблюдается.

Организацию питания детей  (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке,  создание   условий  для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники  Учреждения  в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (завхоз, повара, работники пищеблока, воспитатели, помощники воспитателей).

Воспитанники Учреждения получают четырехразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 10,5 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20 - 25%; второй завтрак -5%,  обед – 30-35%;   «уплотнённый» полдник -  10-15% с включением блюд ужина.

Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным цикличным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для возрастной категории детей с 3 до 7 лет,  утвержденным заведующим  Учреждения. При составлении меню и расчете калорийности  соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое  составляет  1:1:4 соответственно.

Приготовление первых, вторых блюд, салатов, кондитерских изделий  осуществляется на основе технологических карт  оформленных в картотеке блюд  в соответствии с десятидневным меню.

Ежедневно в меню  включаются: молоко, мясо, картофель, овощи,  хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (кисломолочные напитки, творог, сметана, рыба, сыр, яйцо и другие) – 2-3 раза в неделю.

При отсутствии, каких либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, производится замена на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.1.3049-13 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню - требование установленного образца, с указанием выхода блюд, которое утверждается заведующим Учреждения.

В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после  охлаждения непосредственно перед  выдачей.

Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному  графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы  приборами для измерения температуры воздуха, холодильным  оборудованием с контрольными термометрами.

Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения  соответствует  санитарным правилам к организациям общественного питания. Всё технологическое и холодильное оборудование  в рабочем состоянии. Столовые приборы и столовая посуда индивидуальные для каждой группы, хранятся в буфетах групповых.

Для приготовления пищи   используется   электрооборудование, электрическая плита. В помещении пищеблока проводится  ежедневная влажная уборка, генеральная уборка  по утвержденному графику.