Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад общеразвивающего вида №10 с приоритетным осуществлением деятельности по познавательному и речевому направлению развития воспитанников»

(МАДОУ детский сад 10)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Юр. адрес: 623300, Свердловская область г. Красноуфимск, ул. Писцова, д. 44

Тел. (343 94) 5-16-88, e-mail: mkdou10@yandex.ru

<https://10kt.tvoysadik.ru/>

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

Услугу по организации питания воспитанников в МАДОУ детский сад 10 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.

Пищеблок МАДОУ детский сад 10 оснащен необходимым технологическим оборудованием. На пищеблоке оборудованы горячий цех, цех первичной обработки овощей, мясорыбный цех, моечная кухонной посуды, кладовая. Содержание и состояние пищеблока соответствует санитарным требованиям к устройству, оборудованию, содержанию пищеблоков ДОУ. 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.

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 организуется 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%.

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 обработки 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, снятии пробы. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции. 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.