

## **Условия питания воспитанников**

С целью обеспечения полноценного сбалансированного питания детей, посещающих ДООУ, питание осуществляется согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

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 МУП Комбината питания города Дзержинска в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

Воспитанники Учреждения получают четырехразовое питание. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20%; обед - 35%; усиленный полдник (25%). Возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотнённого» полдника (30-35%) с включением блюд ужина.

Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным циклическим 10 – ти дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 1 года до 3 лет и для 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, яйцо. Остальные продукты (курица, творог, рыба, сыр, 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 СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

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

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».

Обеспечение продуктами питания осуществляется на основе договора. 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.

Пищеблок дошкольного образовательного учреждения оснащен необходимым технологическим оборудованием. Всё технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии. Содержание и состояние пищеблока соответствует санитарным требованиям к устройству, оборудованию, содержанию пищеблока ДОУ.

Снабжение МБДОУ "Детский сад № 132" продуктами питания осуществляется поставщиками на основе договоров. Все продукты сопровождаются сертификатами соответствия качества. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи.

Приготовление пищи осуществляется на пищеблоке ДОУ, организация питания детей – в групповых помещениях.

Пищеблок:

- варочный цех;
- сырьевой цех;
- склад для сухих продуктов;
- овощехранилище.

Пищеблок оснащён всем необходимым для приготовления пищи оборудованием и уборочным инвентарём.

**Перечень технологического оборудования:**

### **Цех выдачи пищи**

<b>№ п/П</b>	<b>Наименование</b>	<b>Количество</b>
1.	Весы фасовочные МИДЛ МТ 6В1ЖА	1
2.	Весы фасовочные МИДЛ МТ 6В1ЖА	1
3.	Машина тестомесильная МТ-25	1
4.	Установка доочистки воды А-250-1	1
5.	Холодильник Атлант	1
6.	Холодильник Ока-6 б\у	1

7.	Шкаф холодильный ШХ-0,80М	1
8.	Электрокипятильник КНЭ-100 138051	1
9.	Электромясорубка МИМ-300 138030	1
10.	Электроплита ЭП-4П	1
11.	Электроплита ЭП-6П 6-ти комфорочная	1
12.	Электрошкаф жарочный ШЖЭ-2	1
	<b>Разделочный цех</b>	
1.	Машина кухонная универсальная УКМ-06	1
2.	Электроводонагреватель Thermex IF 100л	1
3.	Электрокартофелечистка Тайфун МОК-300А	
	<b>Склад продуктов</b>	
	Весы товарные Мидл МП 150 МДА (новые на полу)	1
1.	Весы электронные (старые на полу)	1
2.	Холодильник Zanussi ZRB 35 100 WA	1
3.	Холодильник Орск-22 б\у	1
4.	Холодильник Свяга-2 (!)	
5.	Шкаф холодильный (Вертикальный морозильник) Caravell	1
6.	Шкаф холодильный ШХ-0,80М	1