**Сведения об условиях питания обучающихся**

**Организация питания в дошкольном учреждении**

Питание в детском саду организуется на основе Постановления «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 г.

С 01 июня 2023 года организацию питания в МБДОУ "Детский сад № 35" осуществляет МУП "Комбинат питания".

Питание воспитанников осуществляется в соответствии с десятидневным меню, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

*Условия питания*

     Одним из важных факторов здоровья ребенка, особенно ослабленного туберкуленой инфекцией, является организация рационального питания и отражение ее в воспитательно-образовательном процессе.

     Учреждение обеспечивает гарантированное и сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом по нормам, утвержденным Министерством здравоохранения, исходя из бюджетного финансирования.

     Для организации питания детей в группах (подготовка готовых блюд к раздаче; мытьё столовой посуды) оборудованы буфетные, в которых размещены посуда и столовые приборы, мелкий инвентарь; трех-секционные ванны, стеллажи для просушивания посуды; хозяйственные шкафы.

***В МБДОУ «Детский сад № 35» организовано  пяти -разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин),*** в соответствии с возрастом и технологическими картами и утвержденным десятидневным меню.

    В детском саду питание организовано в групповых комнатах. Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Пищеблок на 100% укомплектован кадрами. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход.

     При составлении меню и расчета калорийности соблюдается оптимальное.   Дети обеспечены соответствующей посудой, удобными столами и стульями. Блюда подаются красиво оформленными с соблюдением температурного режима, строго по графику выдачи пищи.

     Для обеспеченности преемственности питания и информированности родителей об ассортименте питания ребенка вывешивается ежедневное меню в группах и на общем информационном стенде.

     В помещениях пищеблока сделан декоративный ремонт. Все оборудование в рабочем состоянии, соответствует санитарно-гигиеническим и техническим требованиям.

     На пищеблоке в достаточном количестве набор оборудования, инвентаря и посуды. Всё промаркировано в соответствии с её нахождением в цехах разного назначения (сырой, варёной продукции), в соответствии с приготовляемыми блюдами.

   [*Перечень технологического оборудования и т.д. по организации питания*](http://www.35dzn.dounn.ru/sites/default/files/10%20%D0%B4%D0%BD%D0%B5%D0%B2%D0%BD%D0%BE%D0%B5%20%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%8E%20%D0%BA%D0%BE%D0%BF%D0%B8%D1%8F%20%D1%81%20%D0%BF%D0%B5%D1%87.docx)

     Пищеблок состоит из 2-х цехов: для сырой продукции и готовой.  Первый цех оборудован двумя моечными ваннами, стеллажами для посуды,  двумя столами для сырой продукции (мясо, куры, рыба, овощи, обработка яиц),   электромясорубкой для сырой продукции, электрокипятильником,  контрольными весами.

    Второй цех (горячий) оборудован: электроплитой, оснащенной вытяжкой, раковиной для мытья рук, двумя моечными ваннами ,двумя  разделочными столами,  мясорубкой для вареной продукции, шкафом для хлеба, холодильником для проб готовой продукции,  контрольными весами.

    Кладовая оборудована стеллажами, подтоварниками, тремя холодильниками с морозильной камерой.

Рацион питания разнообразен как за счет расширения ассортимента продуктов, так и за счет разнообразия блюд, готовящихся из одного продукта.

Для осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении создана бракеражная комиссия. Ежедневно в соответствии с графиком бракеражная комиссия снимает пробу готовых блюд на пищеблоке.

 [**Примерное 10-дневное меню**](%D0%9F%D1%80%D0%B8%D0%BC%D0%B5%D1%80%D0%BD%D0%BE%D0%B5%2010-%D0%B4%D0%BD%D0%B5%D0%B2%D0%BD%D0%BE%D0%B5%20%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%8E)для детей  от3до 7 лет, посещающих группы оздоровительной направленности.

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся в с соблюдением требований СанПиН и товарного соседства.

Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

-[Методические рекомендации по организации питаниядетей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах.](http://36dzn.dounn.ru/sites/default/files/styles/medium/%D0%A0%D0%B5%D0%BA%D0%BE%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%B4%D0%B0%D1%86%D0%B8%D0%B8%20%D0%BF%D0%BE%20%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8E%20%281%29.pdf)

 -[Рекомендации родителям по организации питания.](http://36dzn.dounn.ru/sites/default/files/styles/medium/%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5.pdf)