

## **Информация об условиях питания воспитанников МБДОУ «Детский сад №37»**

Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников, в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении согласно СанПин 2.4.1.3049-13.

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

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

Питание в учреждении осуществляется в соответствии с примерным циклическим десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания, утверждённым заведующим Учреждения, согласованным с Роспотребнадзором.

Ежедневно в меню включаются: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) – 2-3 раза в неделю. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры.

На основании утверждённого примерного десятидневного меню ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим учреждения. На каждое блюдо заведена технологическая карта установленного образца, утверждена заведующим. Для детей раннего возраста должны соблюдаться объёмы порций приготавливаемых блюд.

Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определённых способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание. При приготовлении блюд не принимается жарка. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

В целях профилактики гиповитаминозов в учреждении проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

Выдача пищи на группы осуществляется строго по утверждённому графику только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией в составе не менее трёх человек. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Выдают готовую пищу детям только с разрешения медработника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале готовой кулинарной продукции. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуда с пробами маркируется. Сохраняется в течение не менее 48 часов при температуре +2...+6С.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещённых СанПин пищевых продуктов; изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, ячницы-глазуни, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных): окрошек и холодных супов; использование остатков пищи от предыдущего приёма и пищи, приготовленной на кануне: пищевых продуктов с истёкшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи) овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили: мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.