

ОБ УСЛОВИЯХ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМ ПРОГРАММАМ

Организация питания в МДОБУ Бурейском д\с № 50 «Теремок» осуществляется за счет:	– бюджетных средств – дети-инвалиды, дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, дети с туберкулезной интоксикацией, дети, родители (законные представители) которых проходили службу в войсках Российской Федерации и погибли (умерли), получили увечье (ранение, травму, контузию) в ходе участия в специальной военной операции, проводимой на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики и Украины – средств родителей (законных представителей) обучающихся
Норма питания:	в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Ответственность за организацию питания несет:	заведующий, а также заведующий по АХЧ
Организацию питания детей (получение, хранение, учёт продуктов питания, производство на пищеблоке, создание условий для приёма пищи в группах) осуществляют:	работники МДОБУ в соответствии со штатным расписанием и возложенными функциональными должностными обязанностями (кладовщик, повара, кухонные рабочие, воспитатели, помощники воспитателя)
Воспитанники получают:	четырёхразовое питание
При организации питания обучающихся учитываются:	возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах
Питание в МДОБУ осуществляется:	в соответствии с основным (организованным) меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в веществах с учётом рекомендуемых среднесуточных норм питания для возрастных категорий от 1,5 до 3-х лет и с 3-х до 7-ми лет, утвержденным заведующим МДОБУ Бурейским д\с № 50 «Теремок»
Питание детей:	соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание, и исключает жарку блюд
Приготовление блюд:	приготовление первых, вторых блюд, выпечки осуществляется на основании технологических карт, оформленных в соответствии с примерным десятидневным меню. Ежедневно поваром отбирается суточная проба готовой продукции
Ежедневно в меню включается:	молоко, сметана, мясо, картофель, овощи, хлеб, крупы, растительное и сливочное масло, сахар, соль, компоты. Остальные продукты (творог, рыба, яйцо, сыр и т.д. – 2-3 раза в неделю)
При отсутствии каких-либо продуктов:	производится замена на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3./2.4.3590-20 таблицей замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

На основании утвержденного меню:	ежедневно составляется меню-требование с указанием выхода блюд
В целях профилактики гиповитаминозов, в МДОБУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд:	препараты витамина С вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей
Выдача пищи на группы осуществляется:	по утвержденному графику только после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале “Бракеража готовой продукции”
Пищевые продукты хранятся в соответствии:	с условиями их хранения и сроками их реализации, установленными предприятием-изготовителем. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы прибором для измерения температуры воздуха, достаточным холодильным оборудованием с контрольными термометрами
Для приготовления пищи используются:	электрическая плита, духовка, электрооборудование
САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЙ РЕЖИМ НА ПИЩЕБЛОКЕ	
Выполнение санитарно-гигиенических правил в пищеблоке МДОБУ регламентируется:	СанПиН 1.2.3685-21 “Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания”
Устройство, оборудование и содержание пищеблока соответствует:	санитарным правилам к организации общественного питания. Всё технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии
Уборка пищеблока:	в помещениях пищеблока проводится ежедневно влажная уборка, генеральная уборка по утвержденному графику