**Сведения об условиях питания обучающихся:**

Рациональное питание является одним из основных факторов внешней среды, определяющих нормативное развитие ребенка, оказывает самое непосредственное влияние на его жизнедеятельность, рост, состояние здоровья. В образовательной организации предусмотрено четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник). Полдник включает в себя блюда ужина и составляет 30% калорийности от суточного рациона.
Пища готовится на пищеблоке, находящемся в детском саду, оборудованном всем необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием (мясорубки, измельчители, электрическая плита, духовые шкафы, моечные ванны для обработки и мытья разных продуктов, разделочные столы, приборы, производственное оборудование). На пищеблоке работает мощная вытяжка. Продукты хранятся в отдельном помещении (кладовой) в соответствии с требованиями санитарных правил и норм. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба из каждой партии приготовленной продукции.

Дети, посещающие учреждение, обеспечены 4-х разовым сбалансированным питанием, необходимым для нормального роста и развития ребенка.

В детском саду при составлении ежедневного меню используется примерное десятидневное меню.

Завтрак в нашем детском саду состоит из горячего блюда (каша, молочная), бутерброда и горячего напитка. Обед включает закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, творожные или крупяные запеканки и блюда, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки.

Примерным десятидневным меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются в питание детей 2-3 раза в неделю.

Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда соответствуют следующим требованиям:

столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические;

для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски из деревьев твердых пород без щелей и зазоров, гладко выструганные.

Посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, безопасна для здоровья детей;

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группе.

Для персонала выделена и промаркирована отдельная посуда.

Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению.

Пищеблок оборудован системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением в зоне горячего цеха.

Моечные (производственные) ванны на пищеблоке, изготовленные из нержавеющей стали, обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

Во всех производственных помещениях установлены раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды.

Столовая и чайная посуда выделена для каждой группы.

Посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия не допускается к использованию.

В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т.п.

Один раз в неделю проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

Для сервировки стола и привития культурно-гигиенических навыков имеются: салфетницы, салфетки, блюдца, чайные, столовые, десертные ложки.

Для обеспечения нормального роста и развития детского организма в образовательном учреждении организовано полноценное, сбалансированное по содержанию основных веществ (белков, жиров, углеводов) питание на основе примерного 10-дневного меню с учетом физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания. Проводится С-витаминизация третьего блюда. С- витаминизация третих блюд проводится в соответствие с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" под контролем медсестры. Данные о витаминизации блюд заносятся в журнал проведения витаминизации третьих блюд

  Контроль за организацией питания осуществляет заведующий и учитывая основные принципы:

-строгое соблюдение времени и интервалов между кормлениями;

-правильное количественное и качественное распределение пищи на отдельные приемы;

-соблюдение условий приема пищи и правил поведения ребенка во время еды.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием - заводом изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Приготовление пищи проводится с соблюдением санитарно-гигиенических требований и норм

При составлении меню с 01.01.2021 года учитываются правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утверждены технологические карты с изменёнными нормами, учитываются требования к нормам в соответствии с возрастом детей, а также рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях.

Для обеспечения преемственности питания в семье и сохранения суточного сбалансированного питания воспитанника, медсестра и воспитатели ежедневно информирует родителей о планируемом меню на текущий день, которое размещается в каждой групповой ячейке и на информационном стенде первого этажа.

Выдача с пищеблока готовой к употреблению пищи разрешается только после проведения контроля ответственным лицом и соответствующей отметки в журнале «Брокераж готовой продукции».

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом – кладовщик детского сада.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольные образовательные организации осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов старшая медсестра проводит 1 раз в десять дней, фиксируя в десятидневной накопительной ведомости.

В течение дня строго соблюдается питьевой режим детей.

 Регулярно ведется лабораторный контроль (производственный контроль) организации питания Центром гигиены и эпидемиологии г.Тында

Приложение N 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)

Таблица 1 Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| N | Наименование пищевой продукции или группыпищевой продукции | Итого за сутки |
| 1-3 года | 3-7 лет |
| 1 | Молоко, молочная и кисломолочные продукция | 390 | 450 |
| 2 | Творог (5% - 9% м.д.ж.) | 30 | 40 |
| 3 | Сметана | 9 | 11 |
| 4 | Сыр | 4 | 6 |
| 5 | Мясо 1-й категории | 50 | 55 |
| 6 | Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка -потрошенная, 1 кат.) | 20 | 24 |
| 7 | Субпродукты (печень, язык, сердце) | 20 | 25 |
| 8 | Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое | 32 | 37 |
| 9 | Яйцо, шт. | 1 | 1 |
| 10 | Картофель | 120 | 140 |
| 11 | Овощи (свежие, замороженные, консервированные),включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей, в т.ч. томат-пюре, зелень, г | 180 | 220 |
| 12 | Фрукты свежие | 95 | 100 |
| 13 | Сухофрукты | 9 | 11 |
| 14 | Сок фруктовые и овощные | 100 | 100 |
| 15 | Витаминизированные напитки | 0 | 50 |
| 16 | Хлеб ржаной | 40 | 50 |
| 17 | Хлеб пшеничный | 60 | 80 |
| 18 | Крупы, бобовые | 30 | 43 |
| 19 | Макаронные изделия | 8 | 12 |
| 20 | Мука пшеничная | 25 | 29 |
| 21 | Масло сливочное | 18 | 21 |
| 22 | Масло растительное | 9 | 11 |
| 23 | Кондитерские изделия | 12 | 20 |
| 24 | Чай | 0,5 | 0,6 |
| 25 | Какао-порошок | 0,5 | 0,6 |
| 26 | Кофейный напиток | 1 | 1,2 |
| 27 | Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от егосодержания в используемом готовой пищевой продукции) | 25 | 30 |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные | 0,4 | 0,5 |
| 29 | Крахмал | 2 | 3 |
| 30 | Соль пищевая поваренная йодированная | 3 | 5 |

Приложение N 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 1 Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

|  |  |
| --- | --- |
| Блюдо | Масса порций |
| от 1 года до3 лет | 3-7 лет | 7-11 лет | 12 лет истарше |
| Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюдзавтрака) | 130-150 | 150-200 | 150-200 | 200-250 |
| Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.) | 30-40 | 50-60 | 60-100 | 100-150 |
| Первое блюдо | 150-180 | 180-200 | 200-250 | 250-300 |
| Второе блюдо (мясное, рыбное,блюдо из мяса птицы) | 50-60 | 70-80 | 90-120 | 100-120 |
| Гарнир | 110-120 | 130-150 | 150-200 | 180-230 |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао- напиток, напиток изшиповника,сок) | 150-180 | 180-200 | 180-200 | 180-200 |
| Фрукты | 95 | 100 | 100 | 100 |

Таблица 3

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели | от 1 до 3 лет | от 3 до 7 лет | от 7 до 12 лет | 12 лет и старше |
| Завтрак | 350 | 400 | 500 | 550 |
| Второй завтрак | 100 | 100 | 200 | 200 |
| Обед | 450 | 600 | 700 | 800 |
| Полдник | 200 | 250 | 300 | 350 |
| Ужин | 400 | 450 | 500 | 600 |
| Второй ужин | 100 | 150 | 200 | 200 |