

Организация питания в ДОО осуществляется за счёт:	Родительской платы	
Нормы питания:	в соответствии с СП 2.4.3648-20, СП 2.3/2.4.3590-20	
Ответственность за организацию питания несет:	заведующий МБДОУ «Детский сад № 3» Григорьева Наталья Николаевна	
Обучающиеся получают:	четырёхразовое питание и второй завтрак в виде соков, сокосодержащих, витаминизированных напитков или фруктов	
При организации питания обучающихся учитываются:	возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах	
При распределении <u>общей калорийности</u> суточного питания детей пребывающих в образовательной организации 12 часов используется следующий норматив	завтрак- 20% II завтрак – 5% обед – 35%	полдник – 15% ужин – 25%
Питание в образовательной организации осуществляется:	в соответствии с примерным циклическим десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в веществах с учётом рекомендуемых среднесуточных норм питания для возрастных категорий от 1,5 до 8 лет, утвержденным заведующим образовательной организации. При составлении меню и расчёте калорийности соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, и углеводов) которое примерно составляет 1:1:4 соответственно	
Приготовление блюд:	приготовление первых, вторых блюд, выпечки осуществляется на основании технологических карт	
Ежедневно в меню включаются:	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 СП 2.4.3648-20 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам	
На основании примерного утвержденного меню:	ежедневно составляется меню – требование установленного образца, с указанием выхода блюд, которое утверждается заведующим образовательной организации	
В целях профилактики гиповитаминозов в образовательной организации проводится круглогодичная искусственная С – витаминизация готовых блюд:	препараты витамина С вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей	
Выдача пищи на группу осуществляется:	по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции	
Пищевые продукты хранятся в соответствии:	с условиями их хранения и сроками их реализации, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складское помещение для хранения продуктов оборудовано прибором для измерения температуры воздуха, достаточным холодильным оборудованием с контрольными термометрами	
Устройство, оборудование и содержание пищеблока образовательной организации соответствует:	санитарным правилам к организации общественного питания. Всё технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии	
Для приготовления пищи используются:	электрооборудование, электрическая плита, электрическая духовка	
Уборка кухни:	в помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка – по утвержденному графику	
Приготовление блюд осуществляют повара:	Мясумова Нина Евгеньевна, Пупкова Виктория Александровна	