

## **Сведения об условиях питания обучающихся в МБДОУ «Детский сад № 72»**

Качественное питание - основа здоровья детей и этому вопросу отводится одно из главных мест в работе руководителя и медицинских работников Детского сада. Работа по организации питания строится на основании нормативно-технической документации. Организация питания соответствует требованиям СанПиН. Нормы по питанию выполняются ежемесячно за счет ежедневной коррекции питания детей.

*Основные принципы организации питания в Детском саде:*

1. Обеспечение достаточного поступления всех пищевых веществ, необходимых для нормального роста и развития детского организма;
2. Соблюдение правил приготовления пищи, гигиенических основ;
3. Эстетика организации питания;
4. Соблюдение правил личной гигиены;
5. Оснащение пищеблока необходимым оборудованием.

В Детском саде организовано 4-х разовое питание в соответствии с примерным 10-дневным меню, утвержденным заведующим Детским садом. Меню составляется в соответствии с СанПиН, на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста. круглогодично осуществляется витаминизация третьего блюда.

Своевременно заключаются договора и контракты на поставку продуктов питания. На все продукты, поступающие на пищеблок, имеются санитарно-эпидемиологические заключения; осуществляется контроль за технологией приготовления пищи, за реализацией скоропортящихся продуктов, за реализацией продуктов по срокам их хранения. В Детском саде работает бракеражная комиссия. Детский сад обеспечивает гарантированное сбалансированное питание в соответствии с учетом возрастных физиологических норм, суточной потребности в основных пищевых веществах и временем пребывания воспитанников в детском саду

Имеется оборудованный пищеблок, в том числе: цех сырой продукции, горячий цех, моечная кухонной посуды, складские помещения.

*Пищеблок оснащен холодильным и технологическим оборудованием :*

- весы платформенные электронные-1 шт.

- весы электронные настольные-2 шт.
- мясорубки электрические-2 шт
- плиты электрические- 3 шт.
- электросковорода -1 шт.
- холодильники- 3 шт.,
- стеллажи для посуды-1 шт.
- столы производственные- 6 шт.
- овощерезка-1 шт.

Так же имеется кухонный и столовый инвентарь в достаточном количестве, моечные ванны 2-х и 3-х секционные, раковина для мытья рук, водонагреватель, емкости для обработки яиц, облучатели-рециркуляторы бактерицидные, дозаторы для антисептика. Оборудованы обеденные зоны в групповых помещениях.

В течение года осуществляется медико-педагогический контроль за организацией питания. Пищеблок учреждения укомплектован квалифицированным персоналом, повара имеют 5 разряд. Сотрудники пищеблока обеспечены специальной одеждой. У каждого рабочего места имеются должностные инструкции, инструкции по пользованию оборудованием, памятки по текущей дезинфекции и генеральной уборки. Технологическое и холодильное оборудование находятся в исправном состоянии.