

РЕСПУБЛИКА КРЫМ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОВОСТЕПНОВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «РАДУГА» ДЖАНКОЙСКОГО РАЙОНА
ОКПО 00809150, ОКВЭД 85.11, ОГРН 1149102179302, ИНН 9105007070, КПП 910501001
ул.Бульварная, 11Г, с.Новостепное, Джанкойский район, Республика Крым, 296119
телефон: +79788104689, e-mail: sadik_novostepnovskiy-djanoyrayon@crimeaedu.ru

**Ибрагимова
Людмила
Михайловна**

Подписан: Ибрагимова Людмила Михайловна
DN: ИНН=910504364015, СНИЛС=18354889319,
E=diz-raduga@yandex.ru, C=RU, S=Республика
Крым, L=Джанкой, O=МУНИЦИПАЛЬНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОВОСТЕПНОВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «РАДУГА»
ДЖАНКОЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ,
G=Людмила Михайловна, SN=Ибрагимова,
CN=Ибрагимова Людмила Михайловна
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение:
Дата: 2023-09-01 10:00:46
Foxit PhantomPDF Версия: 9.3.0

**Информация об условиях питания обучающихся, в том числе
инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в
МДОУ «Новостепновский детский сад «Радуга»**

**Для детей с ОВЗ и детей-инвалидов, посещающих детский сад,
специальные условия питания не требуются.**

Организация питания в ДОУ осуществляется за счет	бюджетных средств
Норма питания	в соответствии с СанПиН2.3/2.4.3590-20
Ответственность за организацию питания несет	Заведующий ДОУ
Организацию питания детей (получение, хранение, учёт продуктов питания, производство на пищеблоке, создание условий для приёма пищи в группах) осуществляют	работники ДОУ в соответствии со штатным расписанием и возложенными функциональными должностными обязанностями (завхоз, повара, кладовщик, воспитатели, помощники воспитателей)
Воспитанники получают	четырёхразовое питание
При организации питания обучающихся учитываются	возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах

Питание в ДООУ осуществляется	в соответствии с примерным десятидневным 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 с 3-х до 7-ми лет, утвержденным заведующим ДООУ
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 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 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
Выдача пищи на группы осуществляется:	по утвержденному графику только после проведения приемочного 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 МБДОУ регламентируется	СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности (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