**Информация об условиях питания воспитанников**

В МБДОУ «Детский сад № 22» организовано сбалансированное пятиразовое питание детей (завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник, ужин) в соответствии с их возрастом и требованиями СанПиН 2. 4.1.3049-13. Питание обеспечивает физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

Питание осуществляется в соответствии с цикличным меню, утвержденным руководителем, рассчитанным на 2 недели. На основании утвержденного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

Меню-раскладка является основным документом для приготовления пищи.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Объем приготовленной пищи соответствует ко­личеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд + 50-60°.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуда с пробами маркируется и хранится не менее 48 часов, при температуре +2… + 6 С.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний не допускается использование запрещенных СанПиН продуктов.

В целях профилактики гиповитаминозов в учреждении проводится искусственная С-витаминизация третьего блюда.

Ежедневно меню вывешивается у пищеблока. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем (выход) порции, стоимость дня.

Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и помощника воспитателя.

Получение пищи осуществляется помощниками воспитателя строго по графику, утвержденному руководителем Учреждения.

Для организации питания для каждой группы выделена мебель (столы, стулья), столовая и чайная посуда выделяется из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе.

Продукты в дошкольное учреждение поступают от поставщиков в соответствии с заключенными Муниципальными контрактами.

Все продукты имеют сопроводительную документацию: сертификаты, свидетельства.

Для хранения продуктов в учреждении имеются продуктовые склады и достаточное количество холодильного оборудования.

Пищеблок оборудован вентиляцией.

Контроль за качеством и закладкой продуктов питания, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов обеспечивается администрацией Учреждения.

Контроль за организацией питания на группах проводится руководителем, медицинской сестрой, старшим воспитателем. Результаты контроля заносятся в журнал контроля за организацией питания на группах.

С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в учреждении к участию в контроле привлекаются члены общего родительского комитета.