

МУ «ОДО администрации Надтеречного муниципального района»
**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«ДЕТСКИЙ САД № 4 «НУР» С.П. ЗНАМЕНСКОЕ
НАДТЕРЕЧНОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА»
(МБДОУ «Детский сад № 4 «Нур» с.п. Знаменское)**

МУ «Теркан муниципальни кюштан администрацин ШДД»
«Муниципальни бюджетни школазхойн дешаран учреждени
«ТЕРКАН МУНИЦИПАЛЬНИ КЮШТАН
ЧУЪЛГА-ЮЪРТАН № 4 ЙОЛУ БЕРИЙН БЕШ «НУР»
(МБШДУ «Чуьлга-Юьртан № 4 йолу берийн беш «Нур»»)

Уважаемые посетители сайта

На этой странице Вы можете ознакомиться с информацией об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения МБДОУ «Детский сад №4 «Нур»

Информация об условиях питания в образовательной организации	
Организация питания в ДОУ осуществляется за счёт:	бюджетных средств и средств родителей (законных представителей) воспитанников
Нормы питания:	в соответствии с СанПиН 2.3./2. 4.35.90-20
Ответственность за организацию питания несет :	Заведующий ДОУ
Организацию питания детей (получение, хранение, и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи в группах) осуществляют:	работники образовательной организации в соответствии со штатным расписанием и возложенными функциональными должностными обязанностями (кладовщик, повара, подсобный кухонный рабочий, воспитатели, помощники воспитателей)
Обучающиеся получают:	5 разовое питание и второй завтрак в виде кондитерских изделий, соков или фруктов
При организации питания обучающихся (воспитанников) учитываются:	возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных

	пищевых веществах
При распределении <u>общей калорийности</u> суточного питания детей пребывающих в образовательной организации 10 часов используется следующий норматив	завтрак- 25-30%с учетом (+5% второго завтрака) обед – 35-40% уплотненный полдник – 25-30%
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 7 лет, утвержденным заведующим образовательной организации. При составлении меню и расчёте калорийности соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, и углеводов) которое составляет 1:1:4 соответственно.
Приготовление блюд	приготовление первых, вторых блюд, выпечки осуществляется на основании технологических карт оформленных в картотеке блюд в соответствии с десятидневным меню.
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
При отсутствии, каких – либо продуктов:	производится замена на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3./2. 4.35.90-20 Приложении №11 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам
На основании примерного утвержденного меню:	ежедневно составляется меню – требование установленного образца, с

	указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим образовательной организации
Выдача пищи на группы осуществляется:	по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракеража готовой кулинарной продукции» 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, духовка, электрическая плита
Уборка пищеблока	В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка в неделю 1 раз.
Особенности организации питания обучающихся в образовательной организации	
Дети -инвалиды	получают бесплатное питание за счёт бюджетных средств

В образовательной организации за организацию питания отвечает

Заведующий

Дукаева Хадишат Шамхановна

график работы:

ежедневно с понедельника по пятницу:
8.30- 17.30

**Вопросы по организации питания
можно задать:**

При личной встрече по адресу: 366832,
Надтеречный р-н с.п.Знаменское ул.

Кунта – Хавджи №22 кабинет
заведующего.

по телефону: 89287872606;

По электронной почте: mbdou-
nur@mail.ru ;

Консультация для родителей (законных
представителей) по организации
питания – пятница – 15.00- 17.30

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ДЕТСКОМ САДУ

Питание организовано в соответствии с СанПиН СанПиН 2.3./2. 4.35.90-20

«Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», на основании примерного десятидневного меню для организации питания детей от 1,5 до 7 лет в МБДОУ детском саду №«Нур» с.п. Знаменское Надтеречного района реализующим общеобразовательные реализующим общеобразовательные программы дошкольного образования с 12 часовым пребыванием.

В течение дня детям предлагается 4 разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) приготовленное поварами на пищеблоке детского сада

В каждой группе вывешивается меню на каждый день. Ежедневно оставляются суточные пробы. Продукты проходят тщательный контроль, имеют сертификаты качества. Питание проверяется Роспотребнадзором Ч.Р. В питании используется чистая питьевая вода. Дети пьют кипячённую воду, которая меняется каждые 3 часа. Все блюда, предлагаемые детям в детском саду, готовятся по технологическим картам. Калорийность соответствует физиологическим и возрастным потребностям детей, содержит необходимое количество белков, жиров и углеводов.