

Питание детей в учреждении организуется на следующей законодательной основе:

1. [СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»](#), которые вступили в действие с 1 января 2021 года и будут действительны до 1 января 2027 года.
2. [Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2012 г. № 213н/178 “Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений”](#)

В Учреждении созданы условия для организации питания воспитанников. Дети получают пятиразовое питание. Объем пищи и выход блюд соответствует возрасту детей. Питание осуществляется в соответствии с цикличным десятидневным меню, утвержденным директором МАУ «Комбинат детского питания» г.Ангарска, согласованным с заведующим ДОУ. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и младшего воспитателя и заключается в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи, формировании культурно-гигиенических навыков.

Перечни юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания: МБДОУ детский сад общеразвивающего вида № 36 г. Ангарска

Перечень юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье:
- МАУ « Комбинат детского питания» г.Ангарска (осуществляет приобретение, хранение, фасовка, комплектование и доставка продуктов питания)

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детский сад осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранятся до окончания реализации продукции.
Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом (шеф-поваром). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.

Информация о наличии диетического меню:

Диетическое меню не предоставляется. Детям, имеющим аллергическими заболеваниями, в соответствии с представленной справкой от врача-аллерголога, родителями (законными представителями) обучающегося, производится замена блюд в соответствии с назначениями врача-аллерголога.

Контроль за питанием в детском саду:

Администрация детского сада относится с особым вниманием к продуктам, которые поступают на пищеблок для питания дошкольников. Питание детей в саду осуществляется только высококачественной продукцией, преимущественно местных производителей. Контроль со стороны дошкольной организации за питанием стартует еще с момента подписания договоренностей с поставщиками пищевых продуктов. Ежедневно повара готовят свежие и неповторяющиеся блюда. Перед подачей блюд снимает пробу не только повар, но и медсестра. Для осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении создана бракеражная комиссия. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. В соответствии с графиком бракеражная комиссия и снимает пробу готовых блюд.

Также ежедневно повара в детском саду из каждого блюда берут пробу, которая маркируется и хранится в отдельном холодильнике в течение 48 часов. Столько же время хранятся этикетки и маркировки продуктов. Общий контроль за организацией и качеством питания воспитанников, витаминизацией блюд, закладкой продуктов, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока и его оснащением, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на администрацию ДОУ. Контроль за организацией питания в детском саду (по запросу и (или) в случае необходимости) могут осуществлять и представители родительской общественности. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой. Набор оборудования пищеблока принят в соответствии с нормами СанПиН.

ВАЖНО! Составлением единого меню с контролем фактической стоимости дня питания осуществляет МАУ "Комбинат детского питания" г. Ангарска. При составлении единого меню специалисты МАУ «Комбинат детского питания» руководствуются рекомендациями Министерства здравоохранения и социального развития РФ, Министерства образования и науки РФ, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, а также сборником рецептур блюд, в основе которых утверждены нормы питания на каждого ребенка по возрастам (с учетом финансирования питания на 1 день). Специалистами отдела питания МАУ «Комбинат детского питания» проводится работа по улучшению качества питания детей в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, увеличению ассортимента перечня предлагаемых блюд. Создание отдельного меню для инвалидов и лиц с ОВЗ не осуществляется.

Режим питания в МБДОУ № 36

Завтрак	8.30-8.55
Второй завтрак	10.00-10.15
Обед	11.45-13.00
Полдник	15.30-16.00
Ужин	17.50-18.40