**Сведения об условиях питания обучающихся (воспитанников)**

**в МБДОУ «Детский сад с. Кубанка»**

Питание воспитанников осуществляется на основании СанПиН-2013 г., примерного 10-дневного меню, утвержденного заведующим Гуляновой Д.М. (для дошкольных учреждений согласование меню с органами Роспотребнадзора не требуется), технологических карт.

Питание воспитанников трехразовое (завтрак, обед, полдник).

Вся необходимая документация по организации питания имеется; ведется своевременно. на все продукты питания имеются санитарно-сопроводительные документы.

Приготовлением пищи занимается повар (имеет специальное образование; соответствует квалификационным требованиям), помощник повара (имеет специальное образование; соответствует квалификационным требованиям).

Приготовление пищи осуществляется в помещении пищеблока, оснащенного оборудованием и инвентарем в соответствии с санитарными нормами.

Поставка продуктов питания осуществляется по предварительной заявке со стороны учреждения; доставку продуктов питания осуществляют поставщики на транспорте, имеющем санитарное разрешение.

Все продукты поставляются с сертификатами качества, ветеринарными и иными сопроводительными документами, в том числе с использованием ГИС «Меркурий».

При организации питания воспитанников реализуются следующие задачи:

- соответствие энергетической ценности (калорийности) питания энерготратам воспитанников;

- максимальное разнообразие рациона питания;

- оптимальный режим питания;

- обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки «щадящих режимов», высоких вкусовых качеств и сохранение пищевой ценности;

- учет возрастных особенностей;

- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение требования к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

- соответствие сырья и продуктов гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов, предусмотренных техническими регламентами.

В питание воспитанников включены следующие группы продуктов:

- мясо и мясопродукты (говядина, печень говяжья, кура);

- рыба (минтай – 1 раз в 5 дней);

- молоко и молочные продукты (молоко, творог, сметана, масло сливочное);

- овощи (картофель, морковь, капуста, лук, свекла, помидоры, огурцы, овощная зелень);

- фрукты (яблоки, бананы);

- крупы (манная, пшенная, ячневая, перловая, гречневая, рисовая, пшеничная, кукурузная);

- макаронные изделия;

- бобовые (горох);

- хлеб и хлебобулочные изделия (хлеб пшеничный йодированный, ржаной, собственная выпечка (ватрушка с творогом, булочка молочная, булочка домашняя, пирожки с начинками, в том числе и сладкими);

- сахар и кондитерские изделия (печенье);

- С-витаминизированные третьи блюда (кисель);

- использование продуктов питания, обогащенных микронутриентами (хлеб «Рябушка» соль йодированная).

В групповых ячейках созданы условия для питания обучающихся:

- перед приемом пищи воспитатель проводит беседу о пользе и ценности здоровой пищи;

- в течение года проводятся мероприятия, посвященные правилам здорового питания;

- в группах имеется мебель для приема пищи (столы, стулья); посуда для приема пищи с пищеблока; столовая посуда (тарелки для 1 и 2 блюда, салатницы, посуда для 3 блюд; столовые приборы (ложки, вилки (со 2 младшей группы, со 2 полугодия); на столах стоят хлебницы, салфетницы.