## **Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение**

## **Детский сад «Елочка» п.Бологово**

**Сведения об условиях питания**

**Пищеблок** расположен в здании МБДОУ- детский сад **«Елочка» п.** состоит **Бологово** из кухни с условным разделением зоны сырой и готовой продукции, с моечной для кухонной посуды. Для мытья кухонной посуды имеются тазы , для мытья рук  персонала установлена раковина. Технологическое оборудование: электроплита, мясорубка для сырой продукции - 1 шт., мясорубка для вареной продукции- 1 шт.. Холодильное оборудование стоит пищеблоке: ходильник с морозильной камерой - 1шт, бытовой холодильники - 1 шт, где располагаются суточные пробы. Оборудование и инвентарь соответствуют требованиям СанПиН. В отдельной шкафу хранятся крупы.

 Столовая посуда моется в буфетной группы и оборудована стеллажами для хранения посуды.

Воспитанники Учреждения обеспечиваются трёрехразовым питанием, обеспечивающее 100% суточного рациона. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, и утвержденного заведующим учреждения.   Имеется картотека блюд с разработанными технологическими картами, позволяющими выдерживать все требования к приготовлению  детских блюд.

На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим. Ассортимент основных продуктов, их замена, объем порций для воспитанников Учреждения определяется на основании санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

При составлении меню на день  учитываются:

     - среднесуточный набор продуктов;

     - объем блюд;

     - нормы физиологических потребностей;

     - нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;

     - выход готовых блюд;

     - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

     - данные о химическом составе блюд;

      - требования Роспотребнадзора  в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного   заболевания, отравления;

      - сведениями о стоимости и наличии продуктов.

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации соблюдаются. Продукты приобретает заведующий в магазине, расположенном в сельской местности недалеко от ДОУ. Все документы на продукты в соответствии с законодательством. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 3-х человек, назначенной приказом по Учреждению. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции

Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 до 9.00 утра  отмечаются воспитателем  в журнале учета посещаемости.

Для обеспечения преемственности питания родителей информируют  об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемной группы, с указанием полного наименования блюд.

**Сведения об условиях охраны здоровья воспитанников:**

В МБДОУ детский сад**«Елочка» п.Бологово медицинское** обслуживание ведется согласно договору об оказании медицинских услуг Андреапольской районной больницы, а также сельским фельдшером.

**Охрана здоровья воспитанников ДОУ включает в себя:**

1) оказание первичной медико-санитарной помощи;

2) организацию питания;

3) определение оптимальной учебной, внеучебной нагрузки, режима учебных занятий;

4) формирование навыков здорового образа жизни;

5) организацию и создание условий для профилактики заболеваний и оздоровления детей, для занятия ими физической культурой и спортом;

6) организация прохождения детьми медицинских осмотров и диспансеризации;

8) обеспечение безопасности воспитанников во время пребывания в ДОУ;

9) профилактику несчастных случаев с обучающимися;

10) проведение санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.

В ДОУ  созданы  условия для охраны здоровья детей, в том числе обеспечивают:

1) текущий контроль за состоянием здоровья;

2) проведение санитарно-гигиенических, профилактических и оздоровительных мероприятий, обучение и воспитание в сфере охраны здоровья;

3) соблюдение  санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.