**Условие питания  детей в МБДОУ № 4 «Березка»**

Организация питания в МБДОУ «Детский сад № 4 «Березка»»  осуществляется как за счет средств родителей (законных представителей), так и  за   счет   средств    бюджета.

Организацию питания детей  (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке,  создание   условий  для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники  МБДОУ № 4 «Березка»  в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (завхоз, кладовщик, повара, кухонные рабочие, воспитатели, помощники воспитателей).

Воспитанники МБДОУ № 4 «Березка» получают четырёхразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 10,5 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20%; второй завтрак – 5%; обед – 30-35%; полдник (10-15%). Питание в МБДОУ № 4 «Березка» осуществляется в соответствии с примерным цикличным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для детей с 3 до 7 лет,  утвержденным заведующим  МБДОУ № 4 «Березка». При составлении меню и расчете калорийности соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое составляет 1:1:4 соответственно.

Приготовление первых, вторых блюд, салатов, кондитерских изделий осуществляется на основе технологических карт оформленных в картотеке блюд в соответствии с десятидневным меню.

Ежедневно в меню включаются: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) – 2-3 раза в неделю.

При отсутствии, каких либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, производится замена на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.1.3049-13 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню - требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим МБДОУ № 4 «Березка».

В целях профилактики гиповитаминозов в МБДОУ № 4 « Березка» проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после  охлаждения непосредственно перед  выдачей.

Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному  графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильным оборудованием с контрольными термометрами.

Устройство, оборудование и содержание пищеблока МБДОУ № 4 «Березка» соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания. Всё технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии.

Для приготовления пищи   используется   электрооборудование: электрические плиты, электросковорода, духовой шкаф для выпечки, расстоечный шкаф для выпечки, пароконвектомат. В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка по утвержденному графику.