**Сведения об условиях питания в ДОО.**

Для обеспечения качественного питания пищеблок ДОО оборудован необходимым кухонным оборудованием, отвечающим требованиям СаНПин: 2 холодильника, 1 электромясорубка, 6 разделочных столов, 2 электроплиты; необходимый инвентарь .

Для хранения продуктов имеются 3 помещения: одно – для хранения овощей, другое – для хранения гастрономических продуктов, третье - для хранения сыпучих продуктов. В дошкольных группах организовано четырехразовое питание в соответствии с Ассортиментом блюд Примерного 10 – дневного меню.

В рационе детей ежедневно на завтрак - молочные каши, омлеты, бутерброды, чай, кофе, какао; на второй завтрак - соки, витаминизированные напитки или свежие фрукты; на обед - свежие овощи или салаты, первые блюда, гарниры и вторые горячие мясные блюда, напитки; на уплотненный полдник с включением блюд ужина - кисломолочная продукция с выпечкой; каши, овощные блюда; рыбные или творожные блюда. За основу составления примерного 10-дневного меню положены среднесуточные нормы питания на одного ребенка в день.

Приготовление блюд для детей ДОУ осуществляется на основании технологических карт, где указана рецептура блюд, технология приготовления, температура подачи блюда, требования к качеству готового блюда, пищевая и энергетическая ценность, содержание минеральных веществ и витаминов.

Закупка продуктов питания производится по договорам с поставщиками. Все продукты имеют сертификат соответствия.

Качество продуктов проверяется медицинским работником, завхозом и шеф-поваром. Бракеражная комиссия осуществляет ежедневный контроль качества пищи. Дети обеспечены соответствующей посудой, для приёма пищи.

Выдача пищи проходит согласно графику, с учётом тёплого и холодного времени года.

Для родителей (законных представителей) ежедневно в фойе детского сада вывешивается меню, утверждённое заведующей ДОУ.