**РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ**

**г.ИРКУТСК**

**АДМИНИСТРАЦИЯ**

**КОМИТЕТ ПО СОЦИАЛЬНОЙ ПОЛИТИКЕ И КУЛЬТУРЕ**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕУЧРЕЖДЕНИЕ**

**ГОРОДА ИРКУТСКА ДЕТСКИЙ САД № 156**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

664080, г. Иркутск, м-нТопкинский, 32 тел. 33-86-77

**Информационная справка**

**«Об условиях питания обучающихся,**

**в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ»**

(информация о материально-техническом обеспечении

образовательной деятельности)

 Деятельность по организации питания, поставку продуктов, обслуживание технологического оборудования пищеблоков, проведение ремонта технологического оборудования пищеблоков, обеспечение пищеблоков необходимыми кадрами осуществляет МУП «Комбинат питания г. Иркутска».

* Адрес: г. Иркутск, бульвар Постышева, 41
* Тел. (факс): 8 (3952) 23-52-46
* е-mail: kompit@bk.ru
* Сайт комбината питания - [http://irkompit.ru](http://irkompit.ru/)
* Телефоны специалистов МУП «Комбинат питания г.Иркутска»

В ДОУ организовано 5-разовое полноценное сбалансированное питание детей в соответствии с нормативными документами:

-Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13;  «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»;

-Документами по организации питания, разработанными в ДОУ.

 Организация питания в дошкольном учреждении базируется на следующих принципах:

• правильная организация режима питания;

• сбалансированность рациона по всем необходимым пищевым ингредиентам (белки, жиры, углеводы, витамины, макро- и микроэлементы);

• использование необходимой технологической и кулинарной работки продуктов, обеспечивающей высокие вкусовые качества блюд и сохранность пищевой ценности продуктов;

• соблюдение всех санитарно-гигиенических требований предъявляемых к получению и транспортировке продуктов, местам и условиям их хранения, кулинарной обработке, раздаче блюд, обработке посуды в групповых ячейках;

• осуществление ежедневного контроля за выполнением санитарно-гигиенических требований.

Меню составлены с соблюдением физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей. Ежедневно на пищеблоке проводится контроль за соблюдением сроков реализации продуктов, их хранения, товарного соседства, в том числе за температурным режимом в холодильнике. Особое внимание уделяется ведению бракеражей: сырой (скоропортящей) продукции с целью контроля за сроками реализации продукта, варёной (готовой) продукции с целью контроля за качеством приготовления пищи.

Общее санитарно-гигиеническое состояние ДОУ соответствует требованиям Госсанэпиднадзора: питьевой, световой и воздушный режимы соответствуют норме.

Заведующая \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.В. Колесова