**Перечень юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в общеобразовательных организациях:** не осуществляется

**Информация о наличии диетического меню в образовательной организации:**

Сегодня в обычном детском саду питание и уход рассчитаны на здоровых детей. По исследованиям последних десяти лет, отличается выраженный рост заболеваемости аллергией. В настоящее время аллергические заболевания занимают второе место после инфекционных заболеваний (ОРЗ). Особенно остро эта проблема касается детей, страдающих аллергическими заболеваниями (атопический дерматит, аллергический ринит, бронхиальная астма, атопический марш). Важно соблюдение гиппоаллергенной диеты.

 При выраженном её характере ребёнку необходимо посещать специализированное дошкольное учреждение.

В муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду присмотра и оздоровления №80 «Солнечный» г.Брянска (далее по тексту - ДОУ) сбалансированное рациональное питание и создан особый гипоаллергенный быт. Так как учреждение для детей с аллергодерматозами.

Чтобы определить ребенка в данное дошкольное учреждение, родители приносят справку от врача-аллерголога с рекомендациями по питанию, здесь их строго придерживаются. У каждого воспитанника есть карта, в которой написано, что ему можно, а что нельзя.

Кому-то подходит еда без рыбы, без свёклы, красных яблок и мультифруктовых соков. Эти агрессивные аллергены уже убраны изначально. Есть дети, которым заменяют кашу с молоком на кашу без молока, а чай с сахаром на чай без сахара. Малышам вместо говядины дают индейку.

Здоровье ребят во время их пребывания в детском саду корректируется питанием. Каждое утро ответственный по питанию узнаёт, сколько детей пришло в группу, каких, и каждому пишется индивидуальное меню.

Нормы питания: в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Транспортировка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспорт. Лица, сопровождающие, разгружающие продукты имеют санитарные книжки. Продукты питания принимает заведующий хозяйством, который определяет качество поставляемых продуктов, соответствие их сертификатам, количеству товарно-транспортной накладной документации. Продукты питания хранятся в складских помещениях ДОУ, холодильном оборудовании. Каждый продукт хранится в соответствии с условиями хранения и сроками годности, с соблюдением температурного режима: молочные продукты никогда не хранятся с мясными продуктами, готовые продукты никогда не хранятся с сырыми продуктами.

Для организации питания разработано десятидневное меню для дошкольного учреждения. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд в один и тот же день, либо в смежные дни. В состав меню включены разнообразные блюда. На каждое блюдо разработана технологическая карта, в которой отражена рецептура и технология приготавливаемого блюда.

Блюдо имеет соответствующую нарезку продуктов, цвет, вкусовые качества. Для оценки качества приготовленных блюд в ДОУ создана бракеражная комиссия, в состав которой входят: заведующий ДОУ, заведующий хозяйством, ответственный за меню, повара. Между завтраком и обедом введён второй завтрак, который предполагает употребление соков, свежих фруктов.

Приготовление блюд осуществляется на пищеблоке ДОУ. Пищеблок оборудован всем необходимым технологическим оборудованием, все оборудование исправно, находится в рабочем состоянии. Питание воспитанников организовано с учетом следующих принципов: сбалансированность, рациональность, строгое выполнение и соблюдение технологий приготовления блюд, выполнение среднесуточных натуральных норм.

Родители систематически информируются по вопросам питания на родительских собраниях. В родительских уголках вывешивается ежедневное меню для воспитанников.

Питание воспитанников осуществляется непосредственно в групповых помещениях. Каждая группа оснащена необходимой посудой, столовыми приборами, а также столами и стульями для воспитанников. Раздача готовых блюд осуществляется из пищеблока, согласно графику.