

Сведения об условиях питания воспитанников

Организация питания воспитанников в детском саду осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

В соответствии с режимом дня, воспитанники детского сада обеспечены 4-х разовым сбалансированным питанием.

Режим питания с 12-ти часовым пребыванием детей включает:

Завтрак
Обед
Полдник
Ужин

Весь цикл приготовления блюд осуществляется на пищеблоке

Помещение пищеблока размещается на 1 этаже и имеет отдельный выход. Пищеблок оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Перечень оборудования пищеблока

№ п\п	Наименование помещения	Оборудование
	Склады (кладовые)	Стеллажи, подтоварники, холодильный шкаф (1 шт.), морозильный шкаф (1шт.)
	Овощной цех	Производственные столы (1 шт.), протирачная машина, моечная 2-х секционная раковина, раковина для мытья рук, весы.
	Мясорыбный цех	Производственные столы (1 шт.), моечная 2-х секционная раковина, мясорубка для сырой продукции, раковина для мытья рук, весы.
	Горячий цех	Производственные столы (два стола для сырой и готовой продукции), плита электрическая 6-ти конфорочная (1 шт.), духовой жарочный шкаф (1 шт.), весы, раковина для мытья рук, мясорубка для вареной продукции.
	Моечная кухонной посуды	Моечная ванна, стеллаж для посуды
	Моечная тары	Моечная ванна

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку.

Прием пищевых продуктов осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность (сертификат соответствия или декларация о соответствии).

Контроль поступающих продуктов осуществляется ответственными лицами: заместителем заведующего по АХР и медицинской сестрой. Результаты бракеража регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся продуктов поступающих на пищеблок. Продукты с признаками недоброкачества к приему не допускаются.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием - изготовителем в соответствии с нормативными документами.

В детском саду работают два повара, имеющие специальное образование и квалификацию, Ежегодно повара проходят периодические медицинские осмотры и аттестацию.

Прием пищи воспитанниками организован в группах. В группах оборудованы буфетные для раздачи пищи и обработки посуды. В буфетных установлены 2-х секционные раковины, навесные шкафы, сушилки, шкафы для посуды и кухонной утвари. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группе. Прием пищи предусматривает сервировку стола (посуда, салфетки, хлебница).

Воспитатели организуют работу для привития детям необходимых культурно - гигиенических навыков.