

## **Условия питания обучающихся (воспитанников), в том числе для детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья**

Питание в детском саду организовано в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 «Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста».

Требования к устройству, оборудованию и содержанию пищеблока, к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности пищевых продуктов и продовольственного сырья соответствуют СанПиН 2.4.1.3049-13, а также инструкциям по охране труда при работе на пищеблоке.

В МДОУ "Детский сад" № 2 "Теремок" п. Новоорск заключены договоры, которые обеспечивают гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с режимом работы МДОУ и временем пребывания детей в детском саду.

В МДОУ организован:

- четырехразовый режим питания - 10,5 часовые группы: завтрак, второй завтрак, обед, полдник.

Питание детей организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем МДОУ "Детский сад" № 2 "Теремок" п. Новоорск, рассчитанным не менее чем на две недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп.

Контроль за качеством питания, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выбором блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на медработника МДОУ.

Контроль над качеством питания, закладкой продуктов, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов осуществляет бракеражная комиссия.

- Хранение продуктов: организовано.
- Обеспеченность технологическим оборудованием: достаточно
- Требования техники безопасности при работе с использованием технологического оборудования соблюдаются.
- Санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений соответствует санитарным нормам.
- Обеспеченность столовой посудой: достаточно.

Пищеблок имеет производственные и складские помещения: горячий цех, цех первичной обработки овощей, моечная кухонной посуды, кладовую сыпучих продуктов, склад для овощей, холодильное оборудование.

Наименование помещений	Оснащение	Количество	Примечания
Пищеблок	Плита электрическая	2	
	Раковины для овощей	2	
	Стол готовой продукции (раздаточный)	1	
	Кастрюли для приготовления пищи	10	
	Доски разделочные	10	
	Ножи	10	
	Половники	4	
	Сковороды	2	
	Водонагреватель	2	
	Дуршлаг	4	
	Весы	1	
	Шкаф навесной	2	
	Вытяжка	1	
	Протирочная машина	1	
Блинница	1		
Холодный цех	Жарочный шкаф	1	
	Мясорубка		
	Раковина	1	
	Стол раздел	7	
	Оборудование для обработки яиц	4	
склад	весы	2	
	совок	1	
	швабра	2	
	Холодильник. Морозильная камера	5	
	Чашки для сыпучих круп	12	
	ведра	10	