

Сведения об условиях питания обучающихся.

Одним из важных факторов здоровья ребенка является организация рационального питания.

В МКДОУ разработано десятидневное меню, которое утверждено заведующим учреждения. В меню предусмотрено распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) с учетом требований СП 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 (далее СаНПиН).

Количество приемов пищи (4-х разовое) соответствует 10-часовому режиму функционирования МКДОУ, осуществляется в группах. Суточная потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах отвечает требованиям СаНПиН.

В МКДОУ размещается ежедневное меню для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции в доступных для родителей местах (приемная групповой ячейки) .

В МКДОУ осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям СаНПиН.

Весь цикл приготовления блюд в МКДОУ происходит на пищеблоке, на котором имеется необходимое холодильное, технологическое и моечное оборудование, а также инвентарь в соответствии с гигиеническими нормативами в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход.

В МКДОУ оборудован пищевой блок по каждому адресу

| Ленина 33 | Ленина 41 | Урицкого 22 |
|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Плита - 1 | Плита - 1 | Плита - 2 |
| Склад – 1 | Склад – 1 | Склад – 1 |
| Горячий цех – 1 | Горячий цех – 1 | Горячий цех – 1 |
| Моечная кухонной посуды – 1 | Моечная кухонной посуды – 3 | Моечная кухонной посуды – 1 |

| | | |
|------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| Мясной цех-1 | Мясной цех-1 | |
| Овощной цех -1 | Овощной цех -1 | |
| Холодильное оборудование – 4 | Холодильное оборудование – 7 | Холодильное оборудование – 5 |
| Производственные | Производственные | Производственные |

| | | |
|-----------|-----------|-----------|
| столы – 8 | столы – 5 | столы – 2 |
|-----------|-----------|-----------|

Доставка пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков. При получении продуктов строго отслеживается наличие сертификатов качества, декларации о соответствии, свидетельства о государственной регистрации, документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы.