

Сведения
об условиях питания обучающихся в том числе инвалидов и лиц с
ограниченными возможностями здоровья.

Кухня-пищеблок в детском саду расположена на первом этаже.

Кухня обеспечена необходимым оборудованием.

№ п/п	Наименование оборудования	Количество (шт.)		Рабочее состояние
		Ул.Князева	Пр-т Мира	
1	Весы товарные	2	2	Исправны
2	Весы электронные	1	2	Исправны
7	Машина картофелемялка	1		Исправна
8	Мясорубка	2	2	Исправна
8	Холодильник бытовой	1		Исправен
9	Шкаф холодильный ШК-07	2	2	Исправен
10	Водонагреватель	1	1	Исправен
11	Лампа бактерицидная	1	1	Исправен
12	Плита электрическая	2	Газовая 2	Исправна

Организация питания в детском саду

В детском саду питание организовано в групповых комнатах. Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Пищеблок на 100% укомплектован кадрами. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход.

Поставка продуктов питания в детский сад осуществляется несколькими поставщиками, с которыми заключены договоры. Продукты поставляются строго по заявке учреждения специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт. Сопроводительные документы подтверждают качество и безопасность каждого продукта на пищеблоке. Бракераж готовой продукции с оценкой вкусовых качеств проводится регулярно.

Имеется десятидневное цикличное меню. При составлении меню используется разработанная картотека блюд, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам. Готовая пища выдается только после снятия пробы медработником и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд. Организация питания постоянно находится под контролем администрации. Ежедневно поварами оставляются пробы всех приготовленных блюд для проверки их качества. Согласно СанПину пробы хранятся в холодильнике в течение 48 часов.

Основные принципы организации питания в ДОУ:

- соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка;
- сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ;
- максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона;
- правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд;
- оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи.

Контроль за фактическим питанием и санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока осуществляется медицинскими работниками ДОУ.

Общее санитарно-гигиеническое состояние дошкольного учреждения соответствует требованиям Госсанэпиднадзора: питьевой, световой и воздушный режимы соответствуют нормам.

Пищеблок детского сада оснащен всем необходимым техническим оборудованием. Работники пищеблока аттестованы и своевременно проходят санитарно-гигиеническое обучение.