

Условия питания воспитанников

ДОО обеспечивает полноценным сбалансированным питанием воспитанников в соответствии с режимом работы по нормам, утвержденным действующим законодательством Российской Федерации. Питание осуществляется на основании СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения».

В ДОО организовано 5-ти разовое питание, график выдачи разрабатывается в соответствии с возрастными особенностями и режимом дня воспитанников. Пищеблок оснащен современным технологическим оборудованием, соответствующим СанПиН 2.3/2.4.3590-20 имеются производственные и складские помещения.

№ п/п	Наименование помещения	Общая площадь, м ²	Перечень оборудования
1	Цех первичной обработки овощей	3,8	Стеллаж- 1 Раковины моечные- 3
2	Зона вторичной обработки овощей	5	Стол производственный- 1 Холодильник « Бирюса»- 1 Холодильник « ДЭУ»- 1
3	Моечная	5	Ванна моечная- 1 Раковина моечная- 2 Стеллаж для посуды- 1 Водонагреватель- 1
4	Мясо-рыбный цех	5,10	Раковина моечная- 3 Холодильник « Минск»- 1 Весы циферблатные РН-10Ц13У-1 Кондиционер « RODA»- 1 Мясорубка электрическая «НFM Viatto»-1 Бактерицидная лампа « ОБН-35»-1 Стол производственный-2 Гигрометр психометрический « ВИТ-1»-1
5	Горячий цех	19	Плита электрическая ПЭ-0,48 ЖШ-1 Электрический жарочный

			шкаф-1 Стол производственный- 3 Шкаф для хранения продуктов- 1 Весы циферблатные РН- 10Ц13У-1 Машина для переработки овощей типа МПО-1-1 Мясорубка « Мулинекс»-1 Рециркулятор воздуха РВУ1- 30-1
6	Зона раздачи горячей пищи	2,8	Стол производственный- 2 Весы циферблатные РН- 10Ц13У-1 Шкаф для хлеба-1
7	Кладовая для продуктов	9	Шкаф холодильный среднетемпературный ШХс- 0,5-1 Морозильная камера POZIS FVD-257-1 Холодильник « Бирюса»-1 Холодильник « Кодры»-1 Весы циферблатные ВНЦ-10-1 Гигрометр психометрический « ВИТ-1»-1 Стеллаж-2 Стол-2