

## ***Специальные условия питания воспитанников***

***Пищеблок***, оснащён необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием:

- холодильник – 5 шт.
- холодильная камера – 2шт.
- столы производственные – 8шт.
- разделочные доски -11ш.
- кухонная посуда некилерованная в достаточном количестве.
- печь-2шт.
- жарочный шкаф – 1 шт.
- электросковорода – 1шт.
- мясорубка производственная -1 шт.
- овощерезка, протирачная машина – 1 шт,
- блинница – 2шт.
- шкаф для хранения хлеба,
- весы контрольные – 2 шт.,
- оборудованное место для обработки яиц,
- оборудованное место для обработки упаковки.
- термометры для холодильного оборудования – 2шт.
- моечные двухсекционные ванны – 2 шт.
- моечная односекционная ванна – 1 шт.,
- уборочный материал в достаточном количестве,
- спец.одежда по количеству работающих сотрудников на пищеблоке в соответствии требований Сан.ПиН.
- бактерицидный рециркулятор воздуха, антисептические средства, аптечка.

Пищевые продукты хранятся в соответствии требований к условиям хранения Сан Пин 2.4.1. 3049-13. их приём осуществляется при наличии сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность. В ДОУ имеется овощехранилище.

Учётно-отчётная документация пищеблока ведётся в соответствии с санитарных требований Сан ПиН 2.4.1. 3049-13.

Персонал обеспечен спецодеждой в соответствии с санитарными требованиями и ведётся учёт средств индивидуальной защиты в личных карточках работников

***Питание воспитанников происходит в группах***, место для приёма пищи оборудовано столами, стульями по количеству детей, наборы посуды имеются из расчёта на каждого ребёнка.

В МКДОУ д/с № 32 организовано четырёхразовое питание, на основе примерного перспективного десятидневного меню, утвержденного заведующим в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1. 3049-13 Систематически осуществляется производственный контроль за соблюдением санитарных

правил и проведением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, с лабораторными исследованиями, контроль родительской общественности за качеством готовой продукции. Заведующий, заместитель заведующего по хозяйственной работе и шеф-повар прошли курсы повышения квалификации по теме: «Актуальные вопросы организации питания детей дошкольного и школьного возраста».