

### **Условия питания обучающихся**

Для организации питания детей в группах (подготовка готовых блюд к раздаче; мытьё столовой посуды) оборудованы буфетные, в которых размещены посуда и столовые приборы, мелкий инвентарь; двухсекционные ванны, стеллажи для просушивания посуды; хозяйственные шкафы.

В МБДОУ «Детский сад № 20» формируется рацион здорового питания согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»:

- осуществляется организация основного меню, включающего горячее питание, предусматривающего 4-х разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник), в соответствии с возрастом и технологическими картами и утвержденным десятидневным меню;
- меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи с учетом калорийности блюда, пребывания детей в организации и т.д.;
- в целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий;
- в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбираются суточные пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляется работниками Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (кладовщик, шеф - повар, повара, кухонный рабочий, воспитатели, помощники воспитателей).

Снабжение МБДОУ «Детский сад № 20» продуктами питания осуществляется поставщиками на основе договоров. Все продукты сопровождаются сертификатами соответствия качества. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. Приготовление пищи осуществляется на пищеблоке ДОО, организация питания детей – в групповых помещениях.

#### **Пищеблок:**

- варочный цех;
- сырьевой цех;
- склад для сухих продуктов;
- овощехранилище (сарай).

**Перечень оборудования на пищеблоке.** Пищеблок оснащён всем необходимым для приготовления пищи оборудованием и уборочным инвентарём.