

Условия для организации питания в МОУ детском саду № 341

С целью обеспечения сбалансированного питания обучающихся в муниципальных учреждениях Волгограда, осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста, соблюдения требований СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", в соответствии с Решением Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 г. № 49/1469 "Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда", Контрактов по питанию № 20/341/1 от 31.12.2019, № 03/341/1 от 02.03.2020, № 03/341/2 от 16.03.2020, питание детей осуществляется согласно Примерному 20-дневному меню. Прием пищи устанавливается по строго отведенному времени. В МОУ детском саду № 341 организуется 4-разовое питание (завтрак, 2-й завтрак, обед, уплотненный полдник).

Пищеблок МОУ детского сада № 341 состоит из следующих цехов: холодный цех, овощной цех (вторичной обработки овощей), мясо-рыбный цех, горячий цех, помещение для обработки яиц, отвечает всем требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях». Согласно нормативам, **пищеблок оборудован современными машинами и аппаратами, механизирующими и автоматизирующими**, что способствует повышению производительности труда, качества пищи, уменьшению количества отходов продуктов:

- электрическая плита -2;
- духовой (жарочный) шкаф - 1;
- измельчитель для овощей - 1;
- овощерезка - 1;
- электрическая мясорубка-2;
- водонагреватель- 1;
- холодильные шкафы- 3;
- холодильники - 3;

Склады (кладовые) детского сада оборудованы стеллажами, кондиционерами.

В детском саду имеется картотека технологических карт, утвержденная заведующим и ИП Стрельников А.В.

Питание для обучающихся организовано в **группах (11)**, которые оснащены отдельными раздаточными кабинками с необходимой мебелью и достаточным количеством столовой и чайной посуды в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13.

В каждой групповой ячейке имеются:

- столы для приема пищи,
- наборы посуды для каждого обучающегося;
- сушилки для посуды в количестве 2 штук в каждой групповой ячейке.

В групповых ячейках имеются утвержденные заведующим инструкции по режиму обработки посуды, кухонного инвентаря, графики питьевого режима и смены постельного белья. В МОУ выполняются требования СанПиН 2.4.1.3049-13 в части хранения и обработки посуды и инвентаря. Не допускается использование посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами.