

## *Условия питания воспитанников, в том числе инвалидов, лиц с ограниченными возможностями здоровья:*

В целях соблюдения санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" воспитанники ГБДОУ НАО «Детский сад п. Хорей-Вер» обеспечены четырехразовым сбалансированным бесплатным питанием (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) в соответствии с их возрастом и временем пребывания в дошкольном учреждении по нормам, утвержденным действующим законодательством.

Питание детей планируется и осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню, которое разработано в соответствии с новыми требованиями СанПиН и утверждено заведующим учреждения. Десятидневное меню имеет экспертное заключение № 02-19/454 от 29.11.2018. санитарно-эпидемиологической экспертизы, выданное Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ненецкому автономному округу и **отвечает** требованиям.

Снабжение детского сада продуктами питания осуществляется:

1. «Хорей-Верским потребительским обществом» на основании Договора.
2. Организация ИП Савченко О.Н. ИНН 110600243188, магазин «Татьяна» - договор.
3. СПК «Путь Ильича» п. Хорей-Вер - договор.
4. СПК «Рассвет Севера» п. Харута - договор.

Питание максимально обогащается витаминами и микроэлементами: в рацион обязательно включены свежие овощи, фрукты, соки. В соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, интервал между приемами пищи не превышает 4 часов во всех возрастных группах. Организация питания в детском саду сочетается с правильным питанием ребенка в семье. С этой целью педагоги ежедневно информируют родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получает в течение дня в детском саду.

Контроль за качеством питания, разнообразием и витаминизацией блюд, закладкой продуктов, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов осуществляется медицинским персоналом и администрацией учреждения.

Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи.

В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

Для организации питания в ГБДОУ НАО «Детский сад п. Хорей-Вер» имеется пищеблок состоящий: цех готовой продукции, разделочный цех, кладовые для хранения продуктов питания.

Пищеблок оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеет маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

### **Материально-техническое оснащение пищеблока**

**Кухонный блок** расположен во вспомогательном здании школы по адресу НАО п. Хорей-Вер, ул. Центральная, 27. Здание передано в безвозмездное пользование ГБДОУ «Детский сад п. Хорей-Вер»

На первом этаже располагаются кухня, посудомоечная, две кладовки для хранения продуктов.

*Кухня и разделочный цех:*

- производственная плита – 1 шт.;
- жарочный шкаф – 2 шт.;
- столы – 8 шт.;
- холодильник – 1 шт.;
- шкаф навесной – 1 шт.;
- шкаф-тумба – 1 шт.;
- умывальник – 1 шт.;
- электромясорубка – 1 шт.;
- овощерезка – 1 шт.;
- хлеборезка – 1 шт.;
- бочки под воду – 2 шт.

*Посудомоечная:*

- стеллажи металлические для хранения посуды – 2 шт.;
- столы для мытья посуды – 2 шт.;
- ванны для мытья – 3 шт.;
- умывальник – 1 шт.;
- водонагреватель – 1 шт.

*Кладовые:*

- стеллажи металлические для хранения продуктов – 3 шт.;
- морозильный ларь – 2 шт.
- морозильник – 1 шт.;
- холодильник с камерой – 3 шт.

Учреждению информируют родителей (законных представителей) об ассортименте питания обучающихся, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.