

7.О специальных условиях питания

Вид помещения	Адрес места нахождения	Площадь, м²	Количество мест	Приспособленность для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья
Столовая				нет

Для организации питания (хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий) функционирует пищеблок с подсобными помещениями, оснащённый:

технологическим оборудованием (производственные столы, электрическая плита, электромясорубка, контрольные весы, стеллажи, подтоварники, жарочный шкаф); холодильным оборудованием (средне - и низкотемпературные холодильные шкафы); моечным оборудованием (мочные ванны, раковина для мытья рук); инвентарём, посудой, тарой.

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. Организация питания осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и примерным 10-дневным меню для детей от 3 до 7 лет, разработанным с учетом физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей раннего и дошкольного возраста, утвержденного заведующим Учреждения. На каждое блюдо для примерного 10-дневного меню разработаны технологические карты.