



Условия питания воспитанников в МАДОУ № 131

Работники пищеблока:

- повар Падьянова Елена Борисовна, окончила профессиональное техническое училище № 124 по профессии «повар» в 1991 году, в МАДОУ № 131 работает с 2003 года
- повар Камаева Татьяна Анатольевна окончила профессиональное техническое училище по профессии «повар» в 2000 году, работает в МАДОУ с 2012 года.

Пищеблок с полным технологическим циклом	да
Доготовочная, но работающая на сырье	да
Общая площадь пищеблока (м ²), в том числе	66,1 кв.м.
а) горячий цех (кухня)	33,7 кв.м.
б) овощной цех (первичной обработки овощей)	4,4 кв.м.
в) склад продуктов	8, кв.м.
г) цех холодных продуктов	18,1 кв.м.
д) тамбур	1,9 кв.м.

Материально-техническое обеспечение пищеблока

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования	Фактически штук
Склад для продуктов	Стеллажи	2
	Подтоварники	2
	Среднетемпературные холодильные шкафы (всего) ШХ- 1,4	4
	Весы	1
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Стеллаж	1
	Холодильник	1
	Моечные ванны (двухмоечная)	1
Цех холодных продуктов	Производственные столы	2
	Универсальный механический привод	1
	Водонагреватель на 100 л	1
	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1

	3-х моечная ванна для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов	1
	Весы	2
	Раковина для мытья рук	1
Горячий цех (кухня)	Производственные столы для сырой и готовой продукции	2
	Электрическая плита с духовым шкафом	2
	Пароконвектомат	1
	Электрическая сковорода	1
	Духовой (жарочный) шкаф	1
	Моечные ванны	1
	Стеллаж	1
	Электропривод для готовой продукции	1
	Электрокотел	
	Бактерицидная лампа для обеззараживания воздуха	1
	Весы	1
	Раковина для мытья рук	1
Тамбур	Шкаф-купе	1
	Кушетка	1

Детский сад придерживается принципов рационального питания:

- калорийность пищи не превышает энергозатрат организма;
- в суточный рацион входят пищевые вещества в сбалансированном виде;
- соблюдается режим питания;
- питание разнообразно;
- соблюдается правильное сочетание блюд;
- при приготовлении блюд исключены отклонения от технологии приготовления;
- учитываются сезоны года;
- соблюдается эстетика оформления приготовленных блюд;
- родители воспитанников информируются об организации питания в учреждении, а также даются рекомендации по организации питания в вечернее время и в выходные дни с учетом того, какие продукты получали дети в детском саду.

Организован контроль по питанию детей в МАДОУ

Ведется контроль за:

- *работой пищеблока*: санитарно-техническим состоянием, соблюдением технологии приготовления пищи, работой бракеражной комиссии по проведению контроля по закладке продуктов, снятию остатков продуктов в кладовой, выполнением натуральных норм формированием рациона питания, состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, их гигиенических знаний и навыков, соблюдением графика выдачи пищи;
- *организацией питания в группах*: соблюдением режима питания, проверкой норм порции, сервировкой стола, работой по освоению культурно – гигиенических навыков детей, соблюдением санитарных норм обслуживающим персоналом;
- *работой с поставщиками*: своевременным заключением договоров, контрактов на поставку продуктов питания, регулированием заказов с учетом цен, правильностью транспортировки, своевременностью доставки продуктов, точность веса, количеством, качеством и ассортиментом получаемых продуктов, а также за сертификатами качества;
- *работой кладовщика*: соблюдением выполнения 20-ти дневного меню, сроками годности и условиями хранения продуктов;
- ведение медицинской документации по питанию.



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 364815856650642284113491708867743929850506510514

Владелец Волкова Людмила Анатольевна

Действителен с 07.08.2023 по 06.08.2024