Специальные условия питания обучающихся

Пищеблок, оснащён необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

№	Наименование	Количество
1	Холодильник	5 шт.
2	Холодильная камера	1 шт.
3	Столы производственные	6 шт.
4	Разделочные доски	10 шт.
5	Кухонная посуда некилерованная	в достаточном количестве
6	Печь	2 шт.
7	Жарочный шкаф	1 шт.
8	Электросковорода	1 шт.
9	Мясорубка производственная	1 шт.
10	Овощерезка, протирочная машина	1 шт.
11	Блинница	1 шт.
12	Шкаф для хранения хлеба	1 шт.
13	Весы контрольные	1 шт.
14	Оборудованное место для обработки яиц	1 шт.
15	Оборудованное место для обработки упаковки	1 шт.
16	Термометры для холодильного оборудования	6 шт.
17	Моечные двухсекционные ванны	3 шт.
18	Уборочный материал	в достаточном количестве
19	Спец.одежда сотрудников	по количеству работающих сотрудников
20	Бактерицидный рециркулятор воздуха	2 шт.
21	Антисептические средства, аптечка	имеются

Пищевые продукты хранятся в соответствии с требованиями к условиям хранения СП 2.4.3648-20, их приём осуществляется при наличии сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность.

Учётно-отчётная документация пищеблока ведётся в соответствии с санитарными требованиями СП 2.4.3648-20.

Персонал обеспечен спецодеждой в соответствии с санитарными требованиями и ведётся учёт средств индивидуальной защиты в личных карточках работников.

Питание обучающихся происходит в группах, место для приёма пищи оборудовано столами, стульями по количеству детей, наборы посуды имеются из расчёта на каждого ребёнка.

В МКДОУ д/с №15 организовано четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник), на основе примерного перспективного десятидневного меню, утвержденного заведующим в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20.

Систематически осуществляется производственный контроль за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, с лабораторными исследованиями, контроль родительской общественности за качеством готовой продукции. Заведующий, заместитель заведующего по хозяйственной работе и шеф-повар прошли курсы повышения квалификации по теме: «Актуальные вопросы организации питания детей дошкольного и школьного возраста».