

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Каралдинская начальная общеобразовательная школа»**

Условия питания воспитанников дошкольной разновозрастной группы

Питание воспитанников дошкольной группы организовано в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН).

Приготовление пищи полностью осуществляется в пищеблоке МБОУ «Каралдинская НОШ»; также и хранение продуктов. Пищеблок обеспечен технологическим оборудованием и столовой посудой; документация и инструкции, обеспечивающие деятельность столовой и ее работников имеются.

Приготовление пищи осуществляется согласно примерного 10-ти дневного меню. Питьевой режим воспитанников - кипяченая вода.

Режим питания - 5 раз в день

8.30 - 9.00	Завтрак
10.30 - 11.00	Второй завтрак
12.00 - 13.00	Обед
15.30	Полдник
18.30	Ужин

Перечень оборудования производственных помещений пищеблока

№ п/п	Наименование производственного помещения	Площадь, м. кв.	Оборудование
1	Обеденный зал, моечная кухонной и столовой посуды (в помещении дошкольной группы)	28,2	- столы и стулья на 23 посадочных места; - 2-х секционная моечная раковина, - стеллаж из нержавеющей стали для чистой посуды – 1шт.; - водонагреватель – 1шт.
2	Горячий цех	30,0	- 4-х конфорочные электропечи – 2шт.; - среднетемпературный холодильник для суточных проб; - стол из нержавеющей стали для ГП – 4шт., весы ГП; - 2х секционная моечная раковина для колбасных изделий, крупы; - моечная раковина; - протирачная машина.
3	Мясо – рыбный цех	7,8	- электромясорубка; - низкотемпературный холодильник для МС, РС, КС; - стол из нержавеющей стали для МС, РС, КС – 2шт.; - 2-х секционная моечная ванна для РС, МС+КС, МС, КС – 2шт. - водонагреватель.

4	Овощной цех	6,3	- стол из нержавеющей стали для ОС – 2шт., весы для ОС; - водонагреватель; - моечная ванна с душирующим устройством.
5	Кладовая сыпучих продуктов	6,5	- стеллаж из нержавеющей стали – 2шт.; - подтоварник.

Для контроля температуры хранения пищевых продуктов все холодильное оборудование оснащено бытовыми термометрами. Тепловое, технологическое, холодильное оборудование в исправном состоянии. Имеется отдельный выход с пищеблока.

Созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены - имеется по 3 комплекта на каждого работника. Наличие журналов соответствует требованиям приложения СанПиН.

Столовой посуды 2 комплекта, кухонной посуды 2 комплекта, разделочного инвентаря 2 комплекта в удовлетворительном состоянии.