

Информация об условиях питания

В образовательном учреждении организовано 4-х разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник). Организация питания осуществляется в соответствии с примерным двух недельным меню, утвержденным заведующим дошкольным образовательным учреждением. Меню разработано с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах и рекомендуемых суточных наборов продуктов для детей всех возрастных групп

Пищеблок дошкольной организации оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Объемно-планировочное решение помещений пищеблока предусматривает последовательность технологических процессов:

П.п.	Наименование помещения	Площадь	Назначение
1	раздаточная	0,96	Для выдачи готовой продукции на кухне
2	горячий цех	48,6	Для приготовления горячей пищи
3	холодный цех	7,0	Для приготовления холодных блюд
4	овощной цех	7,0	Для обработки овощей
5	цех первичной обработки овощей	-	-
6	цех для вторичной обработки овощей	-	-
7	мясо - рыбный цех	1,70	Для разделки мяса и рыбы
8	цех для обработки яиц	-	-
9	моечная кухонной посуды	2.34	Для мытья кухонной посуды
10	кладовая сухих продуктов	10,8	Для хранения сухих продуктов
11	помещение с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов	21.5	Помещение для холодильного оборудования, скоропортящихся продуктов
12	раздевальная комната для работников пищеблока	-	-
13	комната приема пищи	-	-