

**Автономное дошкольное образовательное учреждение
города Королёва Московской области
Детский сад №39 общеразвивающего вида**

ОГРН 1135018001733 ИНН 5018156047
Адрес: 141070, Московская область, г.Королёв, ул.Октябрьская, д.9А

**Сведения
о наличии условий для организации питания воспитанников в
Автономном дошкольном образовательном учреждении детский сад
№ 39 общеразвивающего вида.**

Автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 39 общеразвивающего вида обеспечивает качественное сбалансированное 4-х разовое питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в ДОУ.

Меню на каждый день составляется в соответствии с примерным двухнедельным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в основных пищевых веществах и энергии, норм питания детей, рекомендуемого среднесуточного набора продуктов питания, действующих санитарных правил.

Выписка из меню с указанием конкретных блюд, продуктов питания вывешивается в доступном месте, чтобы родители имели возможность с ней ознакомиться.

Для организации питания детей в штатном расписании Автономного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 39 общеразвивающего вида предусмотрены ставки:

1. повар – 3 ставки;
2. рабочий по кухне – 2 ставки

В Автономном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 39 общеразвивающего вида оборудованы:

I. Пищеблок

Помещения	Перечень основного оборудования
Горячий цех	<ul style="list-style-type: none">- плита электрическая ПЭ-724 ШК- пароконвектомат ПКА6-1/1ПП- водоумягчитель КД 12- котёл пищеварочный КПЭМ-60/7 Т- блинный аппарат CRP- электрокипятильник- мясорубка- универсальная кухонная машина УKM-01- тестомес- соковыжималка универсальная- миксер для молочных коктейлей- холодильный шкаф- хлеборезка- стол охлаждаемый- весы электронные

	<ul style="list-style-type: none"> - рабочая поверхность - подтоварник - облучатель бактерицидный ультрафиолетовый - стеллажи для кухонной посуды, полки для крышек, держатели для ножей
Холодный цех	<ul style="list-style-type: none"> - облучатель бактерицидный ультрафиолетовый - холодильные шкафы – 2шт - стол-купе - рабочая поверхность - миксер - весы электронные - соковыжималка - ванны моечные - облучатель бактерицидный ультрафиолетовый - водонагреватель
Мясо-рыбный цех	<ul style="list-style-type: none"> - холодильник - электромясорубка - водонагреватель - рабочие поверхности - стол-купе - полки-купе для хранения столовой посуды - ванны моечные
Овощной цех	<ul style="list-style-type: none"> - картофелечистка - овощерезка - стол охлаждаемый - рабочая поверхность - ванны моечные - водонагреватель - полки для хранения столовой посуды

Для хранения мясо-молочной продукции и сыпучих продуктов оборудованы три кладовых.

II. Буфетные

В каждой групповой ячейке для подготовки готовых блюд к раздаче и для мытья столовой посуды оборудованы буфетные, которые оснащены моечными ваннами, посудомоечными машинами, раковинами для мытья рук, специальными полками и шкафами для хранения столовой посуды.

Контроль за качеством питания, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, вкусовыми качествами пищи, санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока осуществляет администрация ДООУ и медицинский персонал.

Заведующий АДОУ д/с № 39



Козлова Наталья Викторовна