



Рациональное питание детей – необходимое условие обеспечения здоровья, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов, способности к обучению и работоспособности во все возрастные периоды.

Организация питания в ГБДОУ осуществляется в соответствии с требованиями [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и [СанПин 1.2.3685-21](#) «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов

[среды обитания](#)», [СП2.4.3648-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Питание воспитанников осуществляется в групповых помещениях. В составе групповой ячейки каждой возрастной группы имеется буфетная с необходимым технологическим и санитарным оборудованием. Столовая, чайная посуда, столовые приборы выделяются для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Все блюда — собственного производства, готовятся в соответствии с технологическими картами и санитарными нормами. В технологических картах указаны раскладка, калорийность блюда, содержание в нем белков, жиров, углеводов. Использование таких карт позволяет легко подсчитать химический состав рациона и, при необходимости, заменить одно блюдо другим, равноценным ему по составу и калорийности.

При формировании рациона здорового питания и меню соблюдаются следующие [нормы и требования](#).

Питание детей осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, в соответствии с утвержденным меню. В доступных для родителей местах размещается следующая информация : ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

В ГБДОУ организовано 4-х разовое питание: первый завтрак , второй завтрак , обед, полдник. Конкретное время приема пищи обозначено в режимах групп.

Для организации детского питания **в каждом здании ГБДОУ имеется отдельный пищеблок.**

Пищеблок расположен на первом этаже здания и имеет собственный вход с рампой. Загрузка продуктов осуществляется с автомашины на рампу, поднятую относительно земли на 1м 20см.

Помещения пищеблока не граничат с тихими помещениями ГБДОУ (спальнями, групповыми), по горизонтали отделяются от них коридорами и промежуточными помещениями.

Готовые блюда выдаются через раздаточную персоналу групповых. Пищеблок состоит из следующих помещений: горячий цех; заготовочная; загрузочная; раздаточная; моечная; кладовая овощей; кладовая сухих продуктов; комната персонала с душевой; холодильная камера; кладовая уборочного инвентаря; санузел персонала;

Помещения пищеблока оснащены следующим оборудованием: машина посудомоечная (промышленная), машина универсальная с комплектом сменных механизмов, пароконвектомат, тестомес, мясорубка настольная электрическая УКМ-12 (М-250); шкаф холодильный низкотемпературный Polar СВ105-S; шкаф холодильный среднетемпературный СМ110-S; машина овощерезательная электрическая; плита электрическая 3-х конфорочная с жарочным шкафом ПЭ-0,51Ш; электрокипятильник универсальный КНЭ-50/100; машина картофелеочистительная МОК-150; камера холодильная; котёл пищеварочный КПЭСМ-60 (2шт.); весы товарные г/п 500кг; весы электронные, весы настольные, шкаф жарочный 2-х секционный электрический ШЖЭ-2; протирачная машина МПР-350М-01; машина хлеборезательная АХМ-300; облучатель рециркулятор.

Помещения пищеблока оснащены мебелью: столы производственные с бортом; стол для теста; шкаф для хлеба; стеллажи металлические; шкаф для одежды персонала; кассета настенная. Всё оборудование и инвентарь промаркированы и имеются в достаточном количестве. В производственных помещениях пищеблока предусмотрена приточно-вытяжная механическая общеобменная и местная вентиляция. Имеется резервный источник горячего водоснабжения.

