

### Качество и организация питания в МДОУ детский сад №15 «Ромашка».

ДОУ оборудовано пищеблоком и работает на сырье. Помещение пищеблока оснащено всем необходимым технологическим оборудованием.

В ДОУ организовано 4 - разовое питание для детей с 10,5-часовым пребыванием по режиму. Ежедневно составляется меню в соответствии с примерным 10-дневным меню (в зависимости от сезона: осенне-зимнего или весенне-летнего), разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания. Рацион дневного питания определяется наличием имеющихся на данный момент продуктов и норм питания в ДОУ на 1 человека в день. Меню составляется на основании технологических карт с подробным расчетом калорийности блюда в соответствии с требованиями СанПиН - 2.3./2.4.3590-20 от 15.11.2020г. Ежемесячно старшей медицинской сестрой проводится анализ калорийности рациона питания за 10 дней с целью ее корректировки в случае отклонения в сторону увеличения или уменьшения от норм физиологической потребности в пищевых веществах.

Качество питания, в свою очередь, во многом зависит от состояния материально-технической базы пищеблока, в том числе технологического оборудования. Набор помещений и оборудования пищеблока

Наименование помещения	Площадь помещения	Наименование оборудования
Горячий цех	16,8	- Электроплита ЭП-6ЖШ - Печь конвекционная - Машина кухонная универсальная - Весы электронные – 1 шт. - Холодильник -Холодильник"Бирюса" -Кипятильник КЭНД
Холодный цех	3,0	- Миксер ручной -Машина протирочно-резальная -Соковыжиматель универсальный
Мясо-рыбный цех	7,4	- Весы электронные – 2 шт. -Мясорубка МИМ -Мясорубка ТМ-32 -Холодильник"Бирюса"
Цех овощей	5,8	- Овощерезка"Гамма"
Цех обработки овощей	4,8	-Машина для очистки овощей
Загрузочная	3,6	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 547202938716807997915962127595569658521524720958

Владелец Овчинникова Наталья Александровна

Действителен с 23.04.2024 по 23.04.2025