

Информация об условиях питания и охраны здоровья обучающихся в МБДОУ детский сад № 438

Для организации питания (хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий) функционирует пищеблок с подсобными помещениями, оснащённый:

- технологическим оборудованием (производственные столы, электрическая плита, электромясорубка, контрольные весы, стеллажи, подтоварники, жарочный шкаф);
- холодильным оборудованием (средне- и низкотемпературные холодильные шкафы);
- моечным оборудованием (моечные ванны, раковина для мытья рук);
- инвентарём, посудой, тарой.

Для организации питания детей в группах (подготовка готовых блюд к раздаче; мытьё столовой посуды) оборудованы буфетные, в которых размещены посуда и столовые приборы, мелкий инвентарь; двухсекционные ванны, стеллажи для просушивания посуды; хозяйственные шкафы.

Организация питания осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и примерным 10-дневным меню для детей от 2 до 7 лет, разработанным с учетом физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей раннего и дошкольного возраста, утвержденного заведующим Учреждения. На каждое блюдо для примерного 10-дневного меню разработаны технологические карты.

Условия питания детей и сотрудников регламентированы Приказом № 100 от 01.09.2025 «Об организации питания детей и сотрудников», Приказом № 101 от 01.09.2025 «Об обеспечении качества питания детей и сотрудников».

Охрана здоровья обучающихся осуществляется в соответствии со ст. 41 Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации».

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 589308906995863556254771095540604331751941992908

Владелец Михалева Наталья Калимуловна

Действителен с 15.09.2025 по 15.09.2026