**Информация**

**о специальных условиях питания**

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, жарочный шкаф); холодильным оборудованием; 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 моечные, в которых размещены посуда и столовые приборы, мелкий инвентарь; двухсекционные ванны, стеллажи для просушивания посуды; хозяйственные шкафы. Организация питания осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и примерным 10-дневным меню для детей от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, разработанным с учетом физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей раннего и дошкольного возраста, утвержденного заведующим ДОУ. На каждое блюдо для примерного 10-дневного меню разработаны технологические карты. Воспитанники получают четырех разовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник в соответствии с режимом дня ДОУ.