

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
городского округа Королёв Московской области
«Детский сад № 43 «Академия детства» комбинированного вида»**
Юридический адрес: Московская область, г. Королёв, ул. М. Цветаевой, дом 10
Тел: +7(495)519-28-78, +7 (495)-511-02-07 e-mail: dou.43@mail.ru

**Сведения
о наличии условий для организации питания воспитанников
в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении
городского округа Королёв Московской области
«Детский сад № 43 «Академия детства» комбинированного вида»**

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение городского округа Королёв Московской области «Детский сад № 43 «Академия детства» комбинированного вида» обеспечивает качественное сбалансированное 4-х разовое питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду.

Меню на каждый день составляется в соответствии с утверждённым десятидневным 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.

В Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении городского округа Королёв Московской области «Детский сад № 43 «Академия детства» комбинированного вида» оборудованы по адресам: ул. М. Цветаевой, д.10, пр-д Циолковского, д.6Б оборудованы пищеблоки:

Пищеблок

Помещения пищеблоков (ул. М. Цветаевой, д.10; пр. Циолковского, д.6Б)	Перечень основного оборудования
Горячий цех	<ul style="list-style-type: none">- производственный стол – 5 шт.- шкаф холодильный- плита электрическая- шкаф жарочный электрический- пароконвектомат- духовой шкаф- сковорода электрическая универсальная- котел пищеварочный электрический опрокидывающийся- машина кухонная универсальная- миксер электрический- кипятильник непрерывный электрический

	<ul style="list-style-type: none"> - весы электронные - мойка односекционная - раковина для рук
Холодный цех	<ul style="list-style-type: none"> - шкаф холодильный – 2 шт. - автоматическая хлебонарезная машина - шкаф для хлеба - стол производственный – 2 шт. - раковина для рук - мойка односекционная - весы электронные
Мясо-рыбный цех	<ul style="list-style-type: none"> - овоскоп - весы электронные - стол производственный – 4 шт. - холодильник- 2 шт. - мойка двухсекционная - 1 шт. - мойка односекционная – 1 шт. - мясорубка - рыбочистка - раковина для рук
Кладовая овощей	<ul style="list-style-type: none"> - установка холодильная моноблок - ларь для овощей - подтоварник – 4 шт. - стеллаж- 2 шт. - весы электронные
Помещение первичной обработки овощей	<ul style="list-style-type: none"> - мойка двухсекционная – 1 шт. - машина картофелеочистительная - стол производственный - раковина для рук - подтоварник
Овощной цех	<ul style="list-style-type: none"> - мойка односекционная – 1 шт. - холодильник - весы электронные - машина протирочно-резательная - стол производственный - раковина для рук

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

Буфетные

В каждой групповой ячейке для подготовки готовых блюд к раздаче и для мытья столовой посуды оборудованы буфетные, которые оснащены моечными ваннами, 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. бракеражная комиссия и медицинский персонал.