Организация детского питания : в МБДОУ для детей организовано пятиразовое питание с интервалом 3-4часа. Для питания воспитанников, а также хранения и приготовления пищи в ДОУ оборудованы специальные помещения. Контроль за качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на медицинский персонал, шеф-повара и заведующего МБДОУ.

**Помещения для приготовления пищи**.:

Кухня с раздаточной-1

Цех первичной обработки овощей-1

Овощной цех-1

Мясорыбный цех-1

Холодный цех-1

**Кладовые:**

Овощей-1

Сухих продуктов-1

Для скоропортящихся продуктов-1

Моечная кухонной посуды-1

Загрузочная-1

Кладовая и моечная для оборотной тары-1

Объемно-планировочное решение помещений пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключающих встречные потоки сырой продукции.

Технологическое оборудование на пищеблоке размещено с учетом обеспечения свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания.

Питание детей организуется в помещении групповой. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых ёмкостях. Маркировка предусматривает групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).