

Материально-техническое обеспечение и оснащенность образовательного процесса

Дошкольное отделение имеет необходимую материально-техническую базу для осуществления образовательной деятельности.

Материально технические условия, созданные в дошкольном отделении, обеспечивают реализацию образовательных программ, соответствуют санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, требованиям ФГОС.

Здание и помещения отвечают санитарно-гигиеническим требованиям. Имущество учреждения является муниципальной собственностью и закрепляется за ним на праве оперативного управления в соответствии с действующим законодательством РФ. Учреждение имеет право владеть, пользоваться и распоряжаться закрепленным за ним имуществом в пределах, установленных действующим законодательством РФ, в соответствии с целями деятельности, указаниями учредителя, а так же в соответствии с назначением имущества.

Информация об условиях питания обучающихся

В соответствии со статьями 37, 41, п. 7 ст. 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273 -ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" в учреждении для воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, организовано 5-и разовое сбалансированное питание детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 8 лет с 12-ти часовым пребыванием в соответствии с основным (10-дневным) меню. Ежедневно в меню включаются: свежие фрукты, соки, фруктовые и овощные салаты, свежие и тушеные овощи, блюда из картофеля, молока и яиц, печени. Два раза в неделю дети получают блюда из морской рыбы и творога. В течение всего периода в меню включаются: выпечка, кондитерские изделия, а также чернослив, орехи, курага, изюм (согласно программе по профилактике заболеваемости щитовидной железой). Завоз продуктов осуществляют организации - поставщики, вся продукция имеет сертификаты качества, строго соблюдаются сроки реализации. Строго соблюдается питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований: кипятить воду не менее 5 минут, до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятиться - на пищеблоке, смену воды в емкости для ее раздачи проводить не реже, чем через три часа, время смены кипяченой воды отмечается в графике. Контроль за качеством пищи, разнообразием, технологии приготовления пищи, витаминизации блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения продуктов, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на медицинский персонал, руководителя учреждения, его

заместителей. *Приготовление пищи в детском саду осуществляется в пищеблоке, который включает в себя:* горячий цех (для приготовления первых и вторых горячих блюд, приготовления гарниров и напитков); мясо-рыбный цех (предназначен для первичной обработки мяса, птицы и рыбы, а также для обработки яиц); 2 овощных цеха (для первичной и вторичной обработки овощей и фруктов); холодный цех (для приготовления салатов и холодных закусок). *В детском саду так же имеются складские помещения:* помещение с холодильным оборудованием (морозильными камерами и морозильными ларями) для хранения скоропортящихся продуктов, гастрономии мясной и молочной продукции и для хранения овощей, фруктов, зелени. Кладовая сухих продуктов (для хранения сыпучих продуктов, кондитерских продуктов, баночной продукции (консервации)); овощехранилище (для хранения овощной продукции и фруктов). В складских помещениях продукты, поступающие в детский сад, хранятся, соблюдая все условия: совместности, правила товарного соседства продуктов питания, а также условиям и температурным режимом, которые указаны производителем данных продуктов.

Основные принципы организации питания в МБДОУ:

- Оптимальная энергетическая ценность рационов, соответствующая энергозатратам детей;
- Сбалансированность рациона питания;
- Максимальное разнообразие рациона;
- Высокая технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающаяся их вкусовые достоинства и сохранность пищевой ценности.
- Учет индивидуальных особенностей детей.