Утверждаю:

Директор **НОЧУ ДЦ «Гений»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

10.11.2015 г.

Положение

об организации питания воспитанников (обучающихся) и сотрудников

**Негосударственное образовательное частное учреждение**

**Детский центр «Гений»**

**Г. Екатеринбург**

**2015г.**

На территории дошкольного образовательного учреждения **находятся оборудованные помещения для приготовления и приёма пищи.**

Пищеблок дошкольной организации соответствует СанПиН 2.4.1.3049-13

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ, СОДЕРЖАНИЮ И ОРГАНИЗАЦИИ РЕЖИМА РАБОТЫ ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ

выдано Санитарно-эпидемиологического заключение № 66.01.37.000.М.001074.07.15 от 31.07.2015г

Пищеблок дошкольной организации, распологается по адресу: **622000 Свердловская область,г. Нижний Тагил,ул. Дружинина, д.78, этаж 1,помещения: 21, 23,24,25, 26, 8, 10, 16 в соответствии с планом БТИ.**

**В пищеблоке предусмотрены:**

:

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование помещения | Оборудование |
| Помещение 24Склады (кладовые)  | 1. Стеллажи,
2. подтоварники,
3. среднетемпературные холодильные шкафы
 |
| Помещение 26Овощной цех (первичной обработки овощей)  | 1. Производственные столы 2 шт,
2. моечные ванны,
3. раковина для мытья рук
 |
| Помещение 25Овощной цех (вторичной обработки овощей)  | 1. Производственные столы 2 шт,
2. моечная ванна,
3. овощерезательная машина,
4. раковина для мытья рук
 |
| Помещение 21Холодный цех / | 1. Производственные столы 2 шт,
2. контрольные весы,
3. среднетемпературный холодильный шкаф
4. универсальный механический привод
5. бактерицидная установка для обеззараживания воздуха,
6. моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов,
7. раковина для мытья рук
 |
| Помещение 21Мясорыбный цех / | 1. Производственные столы 2 шт
2. контрольные весы,
3. среднетемпературные и низкотемпературный холодильный шкаф
4. электромясорубка,
5. колода для разруба мяса,
6. моечные ванны,
7. раковина для мытья рук
 |
| Помещение 21Горячий цех  | 1. Производственные столы 2 шт.
2. электрическая плита,
3. электрическая сковорода,
4. духовой (жарочный) шкаф,
5. электропривод для готовой продукции,
6. электрокотел,
7. контрольные весы,
8. раковина для мытья рук
 |
| Помещение 21Моечная кухонной посуды  | 1. Производственный стол,
2. моечные ванны,
3. стеллаж,
4. раковина для мытья рук
 |
| Помещение 8 -столовая для средней группы | Оснащение: Кулер с водой-1 шт. Стол-5 шт. Стул-20шт.Комплект посуды-20 шт. |
| Помещение 10-столовая для ясельной группы | Оснащение: Кулер с водой-1 шт. Стол-4 шт. Стул-16шт.Комплект посуды-16 шт. |
| Помещение 16- столовая для старшей группы | Оснащение: Кулер с водой-1 шт. Стол-3 шт. Стул-12шт.Комплект посуды-12 шт. |

Помещение 23- Прачечная