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 24  Склады (кладовые) | 1. Стеллажи, 2. подтоварники, 3. среднетемпературные холодильные шкафы |
| Помещение 26  Овощной цех  (первичной обработки овощей) | 1. Производственные столы 2 шт, 2. моечные ванны, 3. раковина для мытья рук |
| Помещение 25  Овощной цех (вторичной обработки овощей) | 1. Производственные столы 2 шт, 2. моечная ванна, 3. овощерезательная машина, 4. раковина для мытья рук |
| Помещение 21  Холодный 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 21  Мясорыбный 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 21  Горячий 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 21  Моечная 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