

Об условиях питания обучающихся в МБДОУ «Детский сад №14»

В МБДОУ «Детский сад №14» организовано четырехразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед и полдник.

Меню составляется отдельно для раннего и дошкольного возраста. Ежедневно медицинская сестра оценивает разности дневного питания детей. Медсестра, заведующий и родители регулярно присутствуют при закладке продуктов, проверяют вкусовые качества готовой пищи.

Перед раздачей пищи отбирается суточная проба, которая хранится в специальной стеклянной посуде 48 часов в холодильнике.

Согласно требованиям СП 2.4.3648-20 после заключения договоров с поставщиками продукты поставляют специальным транспортом при наличии соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность, которые хранятся до окончания реализации продуктов.

Все продукты от поставщиков поступают своевременно в соответствии с заявками.

Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой:

- холодильников-5 шт.;
- ШХ-1 шт.
- электроплиты на 6 конфорок-2 шт;
- картофелечистка электрическая-1 шт
- мясорубка электрическая- 1 шт
- протирачная машина – 1 шт
- водонагреватель-1 шт;
- вытяжная вентиляция;
- баки и посуда в достаточном количестве;

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроком годности в специальной, промаркированной таре. Овощи хранятся в овощехранилище на поддонах в специальной таре.

На складе имеется запас ассортимента сыпучих продуктов питания.

В ДОУ имеется десятидневное примерное меню на теплое и холодное времена

года, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм, обчисленное по калорийности и микронутриентам, технологические карты, нормы выхода мясных, рыбных, овощных блюд. Ежедневно в меню включается: молоко, мясо, овощи, фрукты, соки, сливочное и растительное масло, сахар. Остальные продукты: творог, сыр, яйца, рыба даются 2-3 раза в неделю.

Расчет и оценка среднесуточного набора продуктов проводится один раз в 10 дней. Коррекция проводится по результатам оценки в течение следующей декады. Подсчет калорийности и оценка выборки продуктов проводится один раз в месяц.

Согласно приказу Министерства образования и науки РФ от 27. 09. 2011г № 2562 назначены ответственные за организацию питания.

Также в целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания, была создана бракеражная комиссия. Выдача готовой продукции проводится только после разрешения бракеражной комиссии. Результаты регистрируются в бракеражном журнале.

Сотрудники пищеблока строго соблюдают личную гигиену.

Для работы на пищеблоке в холодном цеху, горячем цеху и для раздачи пищи используется халат и косынка, для уборки помещений пищеблока используется темный халат. У всех работников пищеблока имеется спецодежда, которая хранится в специально отведенном для этого месте.

Ежегодно сотрудники проходят медицинский осмотр.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится мытье полов, удаление пыли, мытье варочных котлов, разделочных досок и мелкого инвентаря. Еженедельно производится мытье стен, подоконников, плафонов с применением моющих средств. Ежемесячно проводится генеральная уборка всех помещений пищеблока, оборудования и инвентаря растворами дезинфицирующих средств. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока соответствует норме.

