

Информация об условиях питания обучающихся в МБДОУ «Детский сад №9»

В детском саду организовано четырехразовое питание, осуществляемое на основании следующих документов: СанПиН 2.3/2.4.3590-20, нормативной базы, разработанной в учреждении.

Питание организуется в соответствии с циклическим двухнедельным меню, технологией приготовления пищи, разработанным с учетом физиологических потребностей детей в калорийности и пищевых веществах. В ДОУ имеется картотека блюд с разработанными технологическими картами, позволяющими выдерживать все требования к приготовлению разнообразных детских блюд. Ежедневно проводится С- витаминизация 3-го блюда.

Для информации родителей вывешивается ежедневное меню, утвержденное заведующим. В каждой группе представлена следующая информация: график получения пищи, норма порций — объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом. Меню составляется для каждого возраста отдельно (для раннего с года до трех и дошкольного возраста с трех до семи). Ежедневно старшая медицинская сестра оценивает разносы дневного питания детей, регулярно присутствует при закладке продуктов, проверяет вкусовые качества готовой пищи. В целях активизации работы по организации питания администрацией были разработаны основные направления контроля: «Организация питания в группах», «Культура поведения за столом», «Проверка пищеблока, склада для хранения продуктов». Перед раздачей пищи отбирается суточная проба, которая хранится в специальной стеклянной посуде 48 часов в холодильнике. В ДОУ, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 , организован питьевой режим, ведется документация.

Согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 после заключения договоров с поставщиками, продукты поставляют специальным транспортом при наличии соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность: накладная, счет-фактура, ветеринарная справка, которые хранятся до окончания реализации продуктов. При отсутствии, какого либо документа продукты на склад не принимаются. Все продукты тщательно осматриваются членами комиссии по питанию. Все продукты от поставщиков поступают своевременно в соответствии с заявками.

Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского питания. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой. 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. Расчет и оценка среднесуточного набора продуктов проводится один раз в 10 дней. Коррекция проводится по результатам оценки в течении 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, разработан план работы на год. Выдача готовой продукции проводится только после разрешения бракеражной комиссии. Результаты регистрируются в бракеражном журнале. Для более эффективной работы поваров. Комиссия по питанию систематически следит за закладкой продуктов питания, за порционированием блюд на группах, за санитарным состоянием пищеблока, за качеством продуктов питания, доставляемых на склад. Сотрудники пищеблока строго соблюдают личную гигиену. Для работы на пищеблоке в холодном цеху, горячем цеху и для раздачи пищи, для уборки помещений пищеблока используется спецодежда, она хранится в специально отведенном для этого месте.

В помещении пищеблока ежедневно проводится текущая уборка, еженедельная (согласно графика), генеральная уборка — один раз в месяц. Ежегодно сотрудники проходят медицинский осмотр.

В детском саду создана благоприятная обстановка во время приема пищи. Дети обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют цветовую маркировку в соответствии с СанПиН 1.2.3685-21. Воспитатели осуществляют руководство питанием детей: следят за осанкой, поведением за столом, сообщают названия блюд, обращают внимание на вкусно приготовленную пищу, докармливают детей, осуществляют индивидуальный подход. Дети пользуются салфетками, говорят спасибо после еды.