

Сведения об условиях питания обучающихся.

В детском саду организовано четырехразовое питание, осуществляемое на основании следующих документов: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и нормативной базы, разработанной в учреждении. Питание организуется в соответствии с примерным 10-дневным меню, (летнее и зимнее), 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 ежедневно меню, утвержденное заведующим и подписанное старшей медицинской сестрой. В каждой группе представлена следующая информация: график получения пищи, норма порций — объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом.

Меню составляется отдельно для раннего и дошкольного возраста. 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 был 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 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 проводятся 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.

Также в целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания, была создана бракеражная комиссия, разработан план ее 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 эмоциональная обстановка во время приема пищи. Дети обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку в соответствии с СанПиНом. 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 приучены пользоваться салфетками, благодарят после еды.