

МБДОУ №3 «Солнышко»

Режим питания в группах соответствует возрастным и гигиеническим требованиям. Дети обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку в соответствии с СанПиН. Выдача пищи производится, согласно графика (возраста детей). Пища подается ребёнку умеренно горячей, имеет привлекательный вид и хорошие вкусовые качества.

Пищеблок

При работе технологического оборудования исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. Чистая кухонная посуда хранится на стеллажах, состояние некоторых единиц – удовлетворительное. Ежедневно выставляются пробы готовой продукции. Пробы отбираются в стерильную стеклянную посуду с крышкой и сохраняют в течение 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре + 2; + 6 градусов С. Состояние складских помещений и пищеблока соответствует санитарным-нормам. Соблюдаются требования к хранению продуктов. В наличии стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов имеется холодильное оборудование. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Посуда в основном промаркирована и моется качественно. Пищеблок оборудован вытяжной вентиляцией. Санитарно - противоэпидемиологический режим на пищеблоке соответствует норме (уборка помещений пищеблока производится по графику, с применением моющих и дезинфекционных средств).

Имеется вся необходимая документация на пищеблоке и соответствует требованиям, а именно:

- таблица сроков хранения скоропортящихся продуктов,
- таблица норм по возрастам,
- объем выхода блюд по возрастам,
- журнал витаминизации пищи,
- тетрадь скоропортящихся продуктов с отметкой учета качества,
- журнал здоровья (о том, что нет заболеваний),
- журнал бракеража сырой продукции,
- бракераж готовой продукции,
- накопительная ведомость,
- журнал осмотра на гнойничковые заболевания,
- перспективное меню на 10 дней,
- меню,
- таблица взаимозаменяемости продуктов.

Вся документация ведется правильно и заполняется своевременно.

Продукты для приготовления пищи детям поставляются в ДОО поставщиком ежедневно, по мере необходимости. Сроки реализации продуктов выполняются.

Натуральные нормы, со слов медсестры, выполняются.

В ДОО организовано четырехразовое питание на основе примерного десятидневного меню, ежедневно, на следующий день составляется меню-требование. Для детей в возрасте от 3 до 7 лет. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

В промежутке между завтраком и обедом детям предоставляется дополнительный прием пищи – второй завтрак, включающий напиток или сок, фрукты. В питании детей проводится обязательная витаминизация третьего блюда. При распределении общей калорийности суточного питания детей, используется следующий норматив: завтрак - 25%; обед - 35%; полдник, ужин – 20-25%, но в суточном рационе допускается отклонения суточной калорийности и содержание основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) 10%.

Ежедневно, медсестрой ведется учет присутствующих детей с занесением данных в Журнал учета посещения детей.

Медсестра контролирует основную закладку и проверяет выход блюд. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций. Выдают готовую пищу детям только с разрешения медсестры, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. Во всех группах питание контролируют медицинская сестра: Попова А.В.

Работники пищеблока имеют несколько комплектов спец. одежды, знают санитарные правила обработки продуктов и технологию приготовления пищи. У всех сотрудников своевременно пройден медицинский осмотр.