

Организация питания

в МБДОУ «Детский сад пристра и оздоровления № 19 «Красная Шапочка» ЗМР РТ

Учреждение обеспечивает 4 рациональное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом по установленным нормам: завтрак, второй завтрак, обед, полдник. Основными задачами организации питания детей являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовления блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

Разработано цикличное 10 дневное меню в соответствии возраста воспитанников и требованиям

- СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 №2);
- СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28. 09.2020 г. №28)
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Пищеблок размещен в здании на 1 этаже. Цех для приготовления блюд разделен на зоны, предусматривающие возможность организации последовательности технологических процессов, исключающих встречные потоки сырой и готовой продукции. Цех оснащен бактерицидным рециркулятором для обеззараживания воздуха.

В группу складских помещений входят: склад сухих продуктов с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов, ларь для рыбы. Технологическое оборудование размещается с учетом обеспечения свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания. Электрооборудование пищеблока обеспечено соответствующими инструкциями по охране труда. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку. Ежедневно перед началом работы старшей медицинской сестрой проводится осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а так же ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал».

Обеспечением продуктами и организацией питания занимается МУП «Департамент продовольствия и социального питания города Казани», который является высокотехнологичным предприятием индустриального производства пищевых продуктов, обеспечивающий питанием дошкольные учреждения города Зеленодольска.

Режим питания и распределение суточного рациона при 12-часовом пребывании детей соблюдается. Хранение скоропортящихся продуктов упорядочено. Суточные пробы ежедневно оставляются на 48 часов в предназначенном для проб холодильнике.

Холодильники оснащены термометрами. «Товарное соседство» при хранении продуктов соблюдается. Бракераж готовой продукции проводится перед раздачей. В течение учебного года бракеражной комиссией проводился контроль по вопросу питания в учреждении.

Для обеспечения преемственности питания старшая медицинская сестра ежедневно информирует родителей, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, калорийности.

Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предотвращающих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, влажности, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов соблюдается в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами и контролируется ежедневно старшей медицинской сестрой. Привлечение детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещено. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя в групповых помещениях.