

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Матакский детский сад» Дрожжановского муниципального района Республики Татарстан, юридический и фактический адрес: 422473, Республика Татарстан, Дрожжановский район, село Матаки, пл.Уганина, д.1А, зарегистрировано в Межрайонной инспекции Федеральной налоговой службы №8 по Республике Татарстан, осуществляет образовательную деятельность. ОГРН 1121673003088 от 13.11.2012 г., ИНН 1617004543, КПП 161701001

Учреждение расположено на 1 этаже трехэтажного здания МБОУ «Матакская сош» им.Героя Советского Союза Уганина С.А. на основе Договора о закреплении муниципального имущества на праве оперативного управления за муниципальным учреждением № 25-006-0288 от 27.11.2017 года, здание школы введено в эксплуатацию в 1982 году. МБДОУ рассчитано на 20 мест. В 2022-2023 учебном году обучаются и воспитываются в детском саду 9 детей. Занятия проходят в соответствии учебным планом работы МБДОУ.

### **Организация питания.**

В образовательном учреждении организовано трехразовое горячее питание на базе столовой школы, которая работает на сырье. Снабжение продуктами питания централизованное по договору на оказание услуг с АО «ЗМК», ООО «АБК-ПЭЙМЕНТ». Пищевое сырье, поступающее на пищеблок, соответствует заявленному продукту в контрактной документации. Маркировка соблюдается, сопроводительные документы представлены. Условия хранения и сроки реализации пищевых продуктов, поступающих на пищеблок соблюдаются. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой, соответствуют требованиям. Проводится входной контроль поступающего сырья. Охват горячим питанием (горячими завтраками) составляет 100%. Детей, имеющих сахарный диабет, целиакию, пищевую аллергию нет. Детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причине заболевания, либо иным причинам нет. В питании руководствуются примерным двенадцатидневным меню на 2022-2023 г.г., разработанным Министерством образования и науки Республики Татарстан и согласованным с Управлением Роспотребнадзора по Республике Татарстан. Из продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами - соль йодированная, использование в меню премиксов нет. Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся соблюдается.

Дети принимают пищу в помещении игрового зала, площадь которого составляет 55,8 кв.м., который оборудован на 10 посадочных мест столовой мебелью (обеденные столы, стулья, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств). Количество оборудованных посадочных мест соответствует количеству одновременно питающихся детей. Дети питаются по утвержденному графику 4 раза в день. Учреждение имеет туалетное помещение с площадью 23,8 кв.м., где установлены 4 умывальных раковин, 3 унитаза, жидкое мыло, индивидуальные полотенца для рук и ног, туалетная бумага. Под контролем воспитателя дети перед началом приема пищи и после моют руки жидким мылом, обрабатывают руки антисептиком. Накрытие на столы осуществляется мл.воспитателем. Необходимый запас столовой посуды, моющих и дезинфекционных средств имеется. Информационный стенд об организации питания имеется, вывешено меню на день. Запас моющих и дезинфекционных средств имеется. Холодильное и технологическое оборудование в рабочем состоянии, температурный режим выдерживается, холодильное оборудование укомплектовано контрольными термометрами. Система водоснабжения: холодное, горячее водоснабжение централизованное, резервный источник горячего водоснабжения имеется, горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам, умывальным раковинам через смеситель, напор воды достаточный. Моечные ванны для мытья столовой посуды имеют

маркировку объемной вместимости обеспечены пробками из полимерных и резиновых материалов в достаточном количестве. Режим обработки кухонной и столовой посуды соблюдается. Чистая кухонная и столовая посуда, инвентарь хранится на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках. Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит комиссия в составе трех человек, результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой. Нарушений технологии приготовления пищи, а также случаев неготовности блюд не выявлено. Суточная проба отбирается поваром от каждой партии приготовленных блюд, порционные блюда отбираются в полном объеме. Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) прокипяченными ложками в промаркированную прокипяченную стеклянную посуду с не плотно закрывающимися крышками. Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике при температуре +2 - +6°C. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет заведующий. Поточность технологического процесса соблюдается. Питьевой режим соблюдается.

Технологическое оборудование в рабочем состоянии, используется по назначению. Санитарно-гигиеническое состояние столовой удовлетворительное. Текущая уборка проведена. Грызунонепроницаемость обеспечена. Дезинсекционные и дератизационные мероприятия проведены. Договор на оказание возмездных услуг заключен с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан от 11.01.2022г., акты выполненных работ представлены, последняя обработка от 02.02.2023г. Персонал спец. одеждой обеспечен (по два комплекта на одного работника). Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом созданы, имеются умывальные раковины, в наличии жидкое мыло, одноразовые полотенца возле каждой раковины для рук. Правила личной гигиены персоналом соблюдаются. Ежедневно перед началом работы заведующий проводится осмотр работников столовой на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены. Количество поваров - 1 человек, медицинский осмотр пройден в полном объеме 12.08. 2022 г, гигиеническое обучение пройдено 14.02.2022 г. на базе ФФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)" в Буинском, Дрожжановском, Апастовском районах. На вопросы сотрудники по соблюдению технологических процессов отвечают правильно. Сотрудники пищеблока привиты в соответствии национального календаря профилактических прививок.