

ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МБДОУ «ДЕТСКИЙ САД №123 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА»

МБДОУ обеспечивает рациональное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в МБДОУ по установленным нормам. Основными задачами организации питания детей в МБДОУ являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

МБДОУ «Детский сад № 123» имеет оборудованный пищеблок. В составе пищеблока, расположенного на первом этаже, имеется:

- горячий и холодный цех
- мясо - рыбный цех
- цех первичной обработки овощей
- цех вторичной обработки овощей
- моечная посуды
- раздаточная
- кладовая овощей
- кладовая сухих продуктов
- помещение холодильников
- буфетная
- комната уборочного инвентаря
- гардеробная персонала

Объемно-планировочные решения помещений пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключающих встречные потоки сырой и готовой продукции. Воспитанники имеют возможность получать горячую, свежеприготовленную диетическую пищу. В ассортименте продуктов ежедневно присутствуют свежие овощи, фрукты и соки.

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, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья».

Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным МУП «Департамент продовольствия и социального питания г. Казани» на основе физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах, норм питания детей дошкольного возраста, согласованным с органом Роспотребнадзора. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно для следующего дня составляется меню-требование, которое утверждается заведующей МБДОУ. При составлении меню и расчете калорийности

соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) и составляет 1:1:4 соответственно.

Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Меню - требование составляется с учетом возрастной категории (от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет), при этом учитываются примерные возрастные объемы порций для детей. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующей запрещается. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) старшей медсестрой составляется объяснительная с указанием причины.

Поставки продуктов в МБДОУ осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих 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, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов соблюдается в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами и контролируется ежедневно старшей медсестрой. В целях профилактики гиповитаминозов, в детском саду проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Выдача пищи в группы осуществляется строго по утвержденному графику. Привлечение детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещено.

Воспитатели групп ежедневно с 8.00 до 8.30 утра подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя. В целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ действует бракеражная комиссия. Состав бракеражной комиссии принимается общим собранием работников МБДОУ. Состав комиссии, срок ее полномочий утверждаются приказом заведующей. В состав бракеражной комиссии входят 4 человека.

Бракеражная комиссия осуществляет:

- контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;

-осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

разработанным МУП «Департамент продовольствия и социального питания г. Казани» -проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

-следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

-периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

-проводит оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;

-проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в журналах: бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, бракеража готовой кулинарной продукции и др.