

ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МАДОУ «ДЕТСКИЙ САД №111»

МАДОУ обеспечивает рациональное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в МАДОУ по установленным нормам. Основными задачами организации питания детей в МАДОУ 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.

Пищеблок размещен в здании МАДОУ на 1 этаже и работает на сырье. В состав пищеблока входят: горячий цех, оснащенный электрической плитой с жарочным шкафом, протирачной машиной, мясорубкой, водонагревателем; мясорыбный цех; цех первичной обработки овощей. В группу складских помещений входят: склад сухих продуктов с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов, склад для овощей, загрузочная. Планировка помещений пищеблока предусматривает возможность организации последовательности технологических процессов, исключая встречные потоки сырой и готовой продукции. 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 работникам 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 МАДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованным с органом Роспотребнадзора. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно для следующего дня составляется меню-требование и утверждается заведующей МАДОУ. 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. В зависимости от возраста (от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет), режима пребывания ребенка в детском саду (10,5 или 12 часов) меню - требование составляется отдельно, при этом учитываются примерные возрастные объёмы порций для детей. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующей МАДОУ запрещается. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) старшей медсестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения на равноценные по составу продукты в соответствии с действующими правилами и нормами и заверяются подписью заведующей. Исправления в меню - раскладке не допускаются. Для обеспечения преемственности питания медперсонал ежедневно информирует родителей, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

Поставки продуктов в МАДОУ 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 ст. медсестрой.

В целях профилактики гиповитаминозов, в МАДОУ 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.

Педагоги групп ежедневно с 8.00 до 9.00 утра подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя в групповых помещениях.

В целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МАДОУ действует бракеражная комиссия.

Состав бракеражной комиссии принимается общим собранием работников МАДОУ. 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;
- 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.