

УСЛОВИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ (ВОСПИТАННИКОВ) ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

Рациональное питание детей - необходимое условие обеспечения здоровья, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов, способности к обучению и работоспособности во все возрастные периоды.

Питание для воспитанников организовано в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Кратность приема пищи определяется временем пребывания детей и режимом работы детского сада (для детей дошкольного возраста оптимальным является прием пищи с интервалом не более 4 часов).

Организации питания осуществляется по договору безвозмездного пользования функциональными помещениями (пищеблок, склад продуктов питания).

Пищевые продукты поступают в детский сад на склад продуктов питания и имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяет кладовщик - ответственное лицо проводит бракераж сырых продуктов, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

В детском саду имеются технологические карты приготовления блюд. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в детском саду и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой группе и на информационном стенде в фойе первого этажа детского сада.

Дети-инвалиды, посещающие дошкольное учреждение, получают аналогичное питание.

Контролирует качество и организацию питания руководитель детского сада.

Оборудование пищеблока

Оборудование пищеблока МДОАУ № 111 отвечает требованиям СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Пищеблок оборудован необходимым технологическим, холодильным имочным оборудованием.

В состав пищеблока входят следующие помещения:

- Склады (кладовые)
- Овощной цех (первичной обработки овощей)
- Овощной цех (вторичной обработки овощей)
- Холодный цех
- Мясорыбный цех
- Горячий цех
- Цех для обработки яиц
- Моечный цех

Перечень технологического оборудования пищеблока

Все технологическое и холодильное оборудование исправно. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов - цельнометаллические;
- для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски;
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
- компоты и кисели готовятся в посуде из нержавеющей стали, для кипячения молока выделена отдельная посуда;
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц проводится генеральная уборка.