

Информация об условиях питания воспитанников в МБДОУ № 1 «Насып»

1. Организация питания воспитанников в МБДОУ № 1 «Насып» осуществляется образовательной организацией самостоятельно.

Горячие завтраки, обеды, полдники готовятся на пищеблоке детского сада из сырья, доставленного поставщиками продуктов питания по заключённым договорам согласно ФЗ от 05.04.2013 №44-ФЗ (ред. от 27.12.2018) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

Поставщиками в настоящее время являются:

«Поставщик»(хлеб)

ИП Хакунов Аскер Аминович

а.Мамхег,ул.Ешугаова,2

Реквизиты:

Расчетный счет № 40802810201000003816

ИНН 010801570136 КПП 010502001

ОГРН 1027700132195, ОКПО 09143209,

Кор.счет 30101810600000000602 Юго-Западного банка

БИК 046015602

Юго-Западный банк ПАО Сбербанк г.Ростов-на-Дону

и « Поставщик»:

Дидухова М.Р. (ИП) а. Мамхег, ул. Хагундокова , 17

ОГРН 314010106400045

ИНН 010800290369 КПП О

р/счёт 40802810101000004601

кор/счёт 30101810600000000602

Банк: Юго – Западный банк ОАО Сбербанка России г.Ростов-на-Дону

бик 046015602согласно требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 после заключения договоров с поставщиками, продукты поставляют специальным транспортом при наличии соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность. При отсутствии, какого-либо документа продукты на склад не принимаются. Все продукты тщательно осматриваются членами комиссии по питанию.

Пищеблок

Детям раздаются качественные, свежие блюда в хороших санитарных условиях. Пищеблок детского сада ежедневно контролируется: заведующим ДОУ, шеф-поваром и медицинской сестрой.

На пищеблоке соблюдаются пять главных требований: санитарное состояние, сроки и условия хранения продуктов, температура и время подачи блюд, правила раздачи блюд, снятие суточной пробы. Кроме того, перед каждым приемом пищи члены бракеражной комиссии проводят контроль. Все сведения, в том числе температуру и время при получении блюд, фиксируется в журнале бракеража готовой продукции. Пища в группы выдается только после разрешения бракеражной комиссии.

Требования, соблюдаемые при раздаче блюд детям:

Требование 1. Санитарное состояние раздаточных помещений
Питание детей организуется в помещении групповой. Доставляется пища от пищеблока до групповой в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. На маркировке указана группа и вид блюда: первое, второе, третье.

В пищеблоке технологический процесс организовывается так, чтобы исключить встречные потоки сырой и готовой продукции. В раздаточных предусмотрены условия для мытья рук. Раз в месяц контролируется состояние облицовки буфетных, чтобы на плитках, полу и потолке не было трещин и сколов.

Для мытья столовой посуды в буфетных установлены двухгнездные моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.

Требование 2. Сроки и условия хранения продуктов на пищеблоке
Ежедневно контролируется, как хранятся продукты в холодильнике, соблюдается холодильный режим и распределены продукты в складских помещениях.

В холодильнике. Контролируется соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании необходимо ежедневно. Результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.

Горячие блюда. Все горячие блюда выдаются с сохранением температуры не ниже 60–65 °С. Это супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите. Повторно блюда не разогреваются. Для первых, вторых блюд и напитков допустимый срок хранения – два часа.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса, птицы к первым блюдам порционированное мясо повторно кипятится в бульоне 5–7 минут – это вторичная термическая обработка. Храниться до раздачи такое мясо при температуре $75\text{ }^{\circ}\text{C}$ не более одного часа.

Молочные продукты. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей достаются из холодильника и выдерживаются при комнатной температуре в закрытой потребительской упаковке до нужной температуры раздачи – $15\pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$. Однако выдерживать можно не более одного часа. Молоко перед употреблением кипятится, не более 2–3 минут. Кефир, ряженка, снежок и другие кисломолочные продукты разливаются в чашки непосредственно из пакетов перед их раздачей в групповых ячейках.

Блюда из яиц. Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты – 8–10 минут при температуре $180\text{--}200\text{ }^{\circ}\text{C}$, слоем не более 2,5–3 см; запеканки – 20–30 минут при температуре $220\text{--}280\text{ }^{\circ}\text{C}$, слоем не более 3–4 см. Хранится яичная масса для приготовления данных блюд не более 30 минут при температуре $4\pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Требование 4. Правила раздачи блюд

Получение рационов питания с пищеблока проводите в соответствии с установленным графиком (летнее/зимнее время). Рационы выдаются в полном объеме согласно количеству детей. В этом процессе контролируется четыре этапа.

Этап 1: мытье столов. До получения из пищеблока рационов питания должна быть подготовлена и сервирована обеденная зона в группах. Столы после каждого приема пищи должны быть вымыты горячей водой с использованием моющих средств, мочалок, щеток, ветоши. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стираются с применением моющих средств, просушиваются и хранятся в специально промаркированной таре. Не используются для мытья щетки с дефектами и загрязнениями, а также металлические мочалки.

Этап 2: сервировка столов. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Нельзя используется посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированная, с поврежденной эмалью, пластмассовые и столовые приборы из алюминия.

Этап 3: сбор пищевых отходов. Пищевые отходы в групповых буфетах хранить нельзя. Их необходимо утилизировать после каждого приема пищи. Для этого собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками. Очищаются ведра по мере заполнения не более чем на $2/3$ объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара промывается

двухпроцентным раствором кальцинированной соды, ополаскивается горячей водой и просушивается.

Этап 4: мытье посуды. После приема пищи столовая посуда моется строго по инструкции. Данная инструкция висит в буфетной каждой группы. Столовая посуда для персонала моется и хранится в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

Требование 5. Снятие суточной пробы

Непосредственно после приготовления пищи снимается суточную пробу со всех готовых блюд на пищеблоке. Суточная проба отбирается в определенных объемах. Пробы снимаются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду – банки, контейнеры с плотно закрывающимися крышками. Посуда с пробами маркируется: указывается наименование приема пищи и дата отбора. Затем все блюда помещаются в отдельную посуду и хранятся не менее 48 часов при температуре 2–6 °С.

Шеф-повар контролирует качество поступающего сырья и процесс приготовления пищи на всех этапах. Медсестра участвует в снятии бракеража. Бракераж скоропортящихся продуктов и готовой пищи проводят члены бракеражной комиссии, которая создана в образовательной организации (состав не менее 3-х человек). Результаты регистрируются в бракеражном журнале.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроком годности в специальной, промаркированной таре. Овощи хранятся в овощехранилище на поддонах в специальной таре.

2. В детском саду организовано трехразовое питание. Питание организуется в соответствии с примерным циклическим меню (летнее и зимнее), технологией приготовления пищи, с 10-дневным меню, разработанным с учетом физиологических потребностей детей в калорийности и пищевых веществах.

Контроль за выполнением меню осуществляет комиссия образовательной организации по контролю за организацией питания, которая создается приказом заведующего. В ДОУ имеется картотека блюд с разработанными технологическими картами, позволяющими выдерживать все требования к приготовлению разнообразных детских блюд.

3. **Меню ежедневное** вывешивается для информирования родителей в каждом родительском уголке соответствующих групп детского сада.