

Условия питания и охраны здоровья обучающихся

В детском саду организовано четырехразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед и полдник.

Меню составляется отдельно для ясельного и дошкольного возраста. Ежедневно старшая медицинская сестра оценивает разномы дневного питания детей. Заведующий регулярно присутствует при закладке продуктов, проверяет вкусовую оценку готовой пищи.

Перед раздачей пищи отбирается суточная проба, которая хранится в специальной стеклянной посуде 48 часов в холодильнике.

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

Согласно 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, которые хранятся до окончания реализации продуктов.

Все продукты от поставщиков поступают своевременно в соответствии с заявками.

Пищеблок ДОО оснащен всем необходимым оборудованием: 2 холодильника, один бытовой и один морозильный холодильник, две мясорубки (для сырой и вареной продукции), овощерезка, протирачная машина, три электроплиты, духовой шкаф, вытяжная вентиляция, (все в исправном состоянии). Кухонная посуда в достаточном количестве, промаркирована, баки для первого и третьего блюд пролитрованы.

Овощи хранятся в овощехранилище на полках в специальных ящиках. На складе имеется запас ассортимента сыпучих продуктов питания.

В ДОО имеется десятидневное примерное меню на теплое и холодное времена года, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм, обчисленное по калорийности и микронутриентам, технологические карты, нормы выхода мясных, рыбных, овощных блюд. Ежедневно в меню включается: молоко, мясо, овощи, фрукты, соки, сливочное и растительное масло, сахар.

Остальные продукты: творог, сыр, яйца, рыба даются 2-3 раза в неделю. Расчет и оценка среднесуточного набора продуктов проводится один раз в 10

дней. Коррекция проводится по результатам оценки в течение следующей декады. Подсчет калорийности проводится один раз в месяц.

В ДОУ круглогодично проводится «С»-витаминизация третьего блюда. Согласно приказу Министерства образования и науки РФ от 27. 09. 2011г № 2562 назначены ответственные за организацию питания. В ДОУ создан совет по питанию в составе заведующего, ст. медсестры, повара, кладовщика, воспитателя, представителя родительского комитета.

Также в целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания создана бракеражная комиссия. Выдача готовой продукции проводится только после разрешения бракеражной комиссии. Результаты регистрируются в бракеражном журнале. Сотрудники пищеблока строго соблюдают личную гигиену. На работу приходят с коротко остриженными ногтями без маникюра в чистой одежде и обуви.

Для работы на пищеблоке в холодном цеху, горячем цеху и для раздачи пищи используется халат и косынка, для уборки помещений пищеблока используется темный халат. У всех работников пищеблока имеется спецодежда, которая хранится в специально отведенном для этого месте. Ежегодно сотрудники проходят медицинский осмотр. В помещениях пищеблока ежедневно проводится мытье полов, удаление пыли, мытье варочных котлов, разделочных досок и мелкого инвентаря.

Еженедельно производится мытье стен, подоконников, плафонов с применением моющих средств. Ежемесячно проводится генеральная уборка всех помещений пищеблока, оборудования и инвентаря растворами дезинфицирующих средств. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока соответствует норме.