

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №9 г.Конаково

Сведения об условиях питания воспитанников.

Организация питания воспитанников в МБДОУ осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». В соответствии с режимом дня, воспитанники в детском саду обеспечены 4-х разовым сбалансированным питанием. Режим питания детей с 12-ти часовым пребыванием включает:

- завтрак;
- обед;
- полдник;
- ужин.

Весь цикл приготовления блюд осуществляется на пищеблоке (63,9 кв. м.) Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход. Пищеблок МБДОУ оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Перечень оборудования на пищеблоке МБДОУ детского сада №9 г.Конаково

Наименование помещения	Оборудование
Склады (кладовые)	Стеллажи, подтоварники, холодильники - 5шт., морозильный ларь -2шт., весы товарные -1шт.
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственный стол, картофелеочистительная, моечные ванны, раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственный стол, моечная ванна, овощерезательная машина, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (два), контрольные весы, овощерезательная машина, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы, моечные ванны (для разделки мяса, рыбы и птицы) два, контрольные весы, электромясорубка, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы-3шт. (для сырой и готовой продукции), электрическая плита – 2шт., электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, протирачная машина, контрольные весы, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле установлены раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

В 2014 году проведен косметический ремонт, замена оконных рам.

МБДОУ имеет Санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, которое предполагается использовать для осуществления образовательной деятельности по образовательным программам дошкольного образования №69.01.13.000.М.000025.04.16 от 08.04.2016г. Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по

Тверской области в Конаковском районе, которые подтверждают соответствие помещения и оборудования государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.1.3049-13.

Заключены договора и муниципальные контракты на продукты питания.

Прием пищевых продуктов осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность (сертификате соответствия или декларации о соответствии).

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственными лицами: заведующей складом продуктов, медицинской сестрой, шеф-поваром. Результаты бракеража регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Продукты с признаками недоброкачества к приему не допускаются.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативными документами.

В МБДОУ работают повара, имеющие специальное образование и квалификацию. Ежегодно проходят периодические медицинские осмотры и аттестацию.

Питание в МБДОУ организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем, рассчитанным на две недели с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях. На основании примерного меню составляется меню-раскладка с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

Процесс приготовления пищи осуществляется на основании примерного меню и технологическими картами.

В рационе детей ежедневно присутствует молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и др.) включаются 2-3 раза в неделю. Ежедневно проводится искусственная С-витаминизация блюд.

Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в МБДОУ родителей воспитанников информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневно меню в каждой групповой ячейке.

Ответственным лицом, медсестрой, осуществляется строгий контроль за технологией приготовления пищи. Работает бракеражная комиссия, утвержденная приказом руководителя учреждения, ведет журнал бракеража готовой продукции.

В МБДОУ ведется вся необходимая документация по организации питания, утверждены графики выдачи готовой продукции, графики приема пищи, приказы, согласно циклограмме приказов в ДОУ.

Прием пищи воспитанниками организован в группах. В группах оборудованы буфетные для раздачи пищи и обработки посуды. В буфетных установлены (двойные раковины, навесные шкафы, сушилки, шкафы для посуды и столовых приборов). Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группе.

Прием пищи предусматривает сервировку стола (посуда, салфетки). Воспитатели организуют работу для привития детям необходимых культурно - гигиенических навыков.

Заведующая МБДОУ
детского сада №9 г.Конаково: _____

Мигунова О.К.