

## *Информация об условиях питания обучающихся в*

### *МБДОУ «Детский сад № 81»*

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

Меню составляется отдельно для раннего и дошкольного возраста. Ежедневно старшая медицинская сестра оценивает разномы дневного питания детей. Старшая медсестра и заведующий регулярно присутствуют при закладке продуктов, проверяют вкусовые качества готовой пищи.

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

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 оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

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

На складе имеется запас ассортимента сыпучих продуктов питания.

В ДОУ 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. Подсчет калорийности и оценка выборки продуктов

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.

Также в целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания, была создана бракеражная комиссия. Выдача готовой продукции проводится только после разрешения бракеражной комиссии. Результаты регистрируются в бракеражном журнале.

Сотрудники пищеблока строго соблюдают личную гигиену.

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. Ежедневно 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.