

Информация об организации питания обучающихся

При организации питания детей учреждение руководствуется требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27 октября 2020 года № 32, регламентирующими организацию питания в дошкольных учреждениях, определяющими требования к качеству и безопасности продуктов и контролю соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдению химического состава и калорийности продуктов питания.

Пищеблок учреждения оборудован всем необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Питание организовано в соответствии с перспективным 10-дневным меню, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей ДОО. На все блюда имеются технологические карты с рецептами, порядком и нормами закладки продуктов. Перспективным меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2–3 раза в неделю. Завтрак состоит из горячего блюда (каша), бутерброда и горячего напитка. Обед включает закуску (салат или порционные овощи), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема. Ужин включает рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты и горячие напитки. В промежутке между завтраком и обедом предусмотрен дополнительный прием пищи (второй завтрак), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДОО и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню приёмной группового помещения. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

В учреждении создана бракеражная комиссия, которая осуществляет:

- контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей; контролирует выдачу пищи на группы.

Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд.

Ежедневно оставляется суточная проба готовой продукции. Пробу отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой, и сохраняют в течение 48 часов в специальном холодильнике. Кроме того, контроль за питанием детей осуществляется с привлечением членов Попечительского совета и председателей родительских комитетов групп.

В правильной организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной эмоциональной обстановки в группе. Педагоги прививают культурно-гигиенические навыки, формируют культуру питания детей, представления о пользе молочных продуктов, овощей, фруктов. Группы обеспечены всем необходимым для организации питания (посуда, столовые приборы, мебель, скатерти и т. д.).

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575786

Владелец Морозенко Анастасия Владимировна

Действителен с 26.02.2021 по 26.02.2022