

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЦЕНТР РАЗВИТИЯ
РЕБЕНКА – «ДЕТСКИЙ САД № 170 «АНТОШКА»
(МАДОУ ЦРР – «Д/с №170)

Питание организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным заведующим МАДОУ.

Примерное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий соответствуют их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов.

На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. В МАДОУ составляется меню-требование для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация.

Ответственный по питанию анализирует рацион дневного питания воспитанников, ассортимент используемых в меню продуктов, содержание жиров, белков, углеводов.

Для осуществления питьевого режима в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1 3049-13 в МАДОУ используется бутилированная питьевая вода и кипяченая вода. Соответствие воды требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения.

Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования и выхода блюд.

Контроль проводится бракеражной комиссией, состав которой утверждается приказом заведующего. Результаты контроля регистрируются в журнале Бракеража готовой кулинарной продукции

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт, в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МАДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товаротранспортной

накладной, счета-фактуры, удостоверения качества, при необходимости ветеринарного свидетельства). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, на этикетке поставщика проверяется информация об изготовителе, дате и стране выработки продукции либо наличие этикетки изготовителя на продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Все технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеет маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

Для приготовления пищи используются электрооборудование, электрические плиты и другое торгово-технологическое оборудование.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится текущая уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц (последняя пятница месяца) проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку. Ежедневно перед началом работы ответственным по питанию проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья.