

## **Условия питания воспитанников МБДОУ «ДС «Берёзка» п. Пурпе**

Питание воспитанников МБДОУ «ДС «Берёзка» п. Пурпе осуществляется в соответствии с действующими «Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами» 2.4.1.3049-13 (СанПиН 2.4.1.3049-13), «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (СП 2.3.6.1079-01), «Санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (СанПиН 2.4.5.2409-08), СанПиН 2.3.2421-08 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», Постановления Главы Пуровского района №338-ПГ от 30 декабря 2010 г. «О нормах питания, обеспечения одеждой и обувью детей, проживающих в интернатных учреждениях всех типов, в том числе коренных малочисленных народов Севера, и нормах питания для детей, посещающих дошкольные образовательные учреждения, расположенные на территории муниципального образования Пуровский район», Приказа МБДОУ «ДС «Берёзка» «Об организации питания детей в дошкольном образовательном учреждении в соответствии с требованиями СанПиН» №169 от 02 сентября 2015 года.

Питание в детском саду пятиразовое, что соответствует 12-ти часовому пребыванию детей.

Контроль по питанию воспитанников, ведет медсестра ГБУЗ ЯНАО «ТЦРБ филиал Пурпейская поликлиника» Гринь Галина Анатольевна.

Общая площадь пищеблока составляет 61,7 кв. метров. В пищеблоке имеются цеха: горячий, холодный, овощной склад, продуктовый склад, моечная, раздаточная готовой продукции.

На пищеблоке работают 3 повара и 1 кухонный рабочий. Все сотрудники пищеблока имеют личные медицинские книжки, ежегодно проходят медицинский осмотр и санитарный минимум.

Из оборудования имеется: стандартные четырех-комфорочные плиты в количестве 2х штук, электрокипятильник, пароконвектомат, две электромясорубки, овощерезка, электрическая сковорода, картофелечистка, столы для вареной продукции, стол для мяса и рыбы, разделочные доски: мясо сырое, мясо вареное, рыба сырая, рыба вареная, овощи сырые, овощи вареные, сельдь, зелень, сыр, хлеб имеются холодильники для хранения суточных проб, суточного рациона. Пищеблок оборудован достаточным количеством кухонной посуды. Для мытья кухонной посуды имеется 2 моечные. Все оборудование имеет соответствующую маркировку и используется по назначению.

На основании десятидневного меню разработанного ЗАО «Уральский региональный центр питания» г. Пермь, диетсестрой было составлено переработанное и дополненное десятидневное меню для питания детей от 1,6 года до 6 лет с 12-ти часовым пребыванием. Приготовление блюд ведется согласно технологическим картам. Закладка продуктов ведется в присутствии ответственного лица, о чем делается запись в журнале. Продукты завозятся поставщиками, выигравшими аукцион на поставку продуктов в детское учреждение, дважды в неделю, по заявке поставщика. Все продукты имеют сертификат соответствия и регистрируются при поступлении в «Журнале бракеража сырой продукции», там же фиксируется срок годности продукта и дата его использования.

В детском саду имеются складские помещения, оснащенные холодильниками и морозильными камерами для хранения всех видов продуктов, в них ведется строгий контроль температурного режима.

Выдача готовой продукции ведется по графику, только с разрешения медицинского работника и членов бракеражной комиссии после снятия пробы и записи о разрешении выдачи продукта или кулинарного изделия в «Бракеражном журнале». Перед каждым приемом пищи ведется отбор проб, которые хранятся 2-е суток в специальном холодильнике. В целях профилактики гиповитаминоза проводится искусственная витаминизация 3 блюда аскорбиновой кислотой 50,0 мг. на 1 порцию. Аскорбиновая кислота вводится в 3 блюдо после его охлаждения перед раздачей.

Каждые 10 дней медсестрой ведется подсчет выполнения суточных норм питания, и если есть отклонения, проводится корректировка меню. В конце каждого месяца, по итогам накопительной ведомости использования продуктов делается отчет выполнения суточных норм питания, а также подсчитывается среднесуточное количество белков, жиров, углеводов и энергетической ценности продуктов. Каждый ребенок ежедневно получает полноценный и сбалансированный рацион питательных веществ и витаминов. Если у ребенка есть аллергия на какие либо продукты питания, то медсестра составляет список таких воспитанников, с указанием замены продукта, данные размещаются на пищеблоке и в буфетной в каждой группе. Производится замена продукта, вызывающего аллергию на другой, или его исключение.