



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА №14

ГОРОДСКОГО ОКРУГА ВИЧУГА

155330, Ивановская область, г. Вичуга, улица Советская, дом 6, телефон 8(49354) 2-44-70

Информация об условиях питания обучающихся

В МБДОУ д/с №14 (далее ДОУ) созданы условия для организации качественного питания в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход. Пищеблок состоит из варочного цеха, кладовой для хранения продуктов. Оснащен всем необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

ПИЩЕБЛОК	Кухня	1	29,2	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В СООТВЕТСТВИИ С САНИТАРНО- ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИМИ ПРАВИЛАМИ И НОРМАТИВАМИ.	ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ (1); ВАННА МОЕЧНАЯ ДВУХСЕКЦИОННАЯ (1); ВЕСЫ (2); ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ (1); СТЕЛЛАЖ (1); ЭТАЖЕРКА (1); ШКАФ ПОДВЕСНОЙ (1); СТОЛЫ РАЗДЕЛОЧНЫЕ (4); СТОЛЫ –ТУМБЫ (2); СТОЛ (1); ХОЛОДИЛЬНИКИ (2); ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКА (1); СТОЛ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ХЛЕБА (1).
	Кладовая для продуктов	1	10,4	ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ	СТЕЛЛАЖИ ДЛЯ ПРОДУКТОВ (2); ВЕСЫ НАПОЛЬНЫЕ (2); ХОЛОДИЛЬНИКИ (3), ХОЛОДИЛЬНАЯ КАМЕРА (1).

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. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов. Пищеблок на 100% укомплектован кадрами.

Работники пищеблока своевременно проходят санитарно – гигиеническое обучение и медицинский осмотр.

Все мероприятия по организации питания детей нацелены на обеспечение воспитанников рациональным, сбалансированным качественным и безопасным питанием, формированием у детей навыков пищевого поведения.

- Разработаны необходимые нормативные локальные, распорядительные акты.

- Заключен договор с муниципальным унитарным предприятием "Комбинат детского питания городского округа Вичуга" по обеспечению детского сада продуктами питания.
- Товары, поставляемые в рамках данного договора, соответствуют требованиям стандартов, установленных законодательством РФ. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, поставляется в таре и упаковке, отвечающей гигиеническим требованиям. Продукты имеют сертификаты и/или декларации качества.
- Пищевые продукты хранятся складской, в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.
- Питание в ДООУ организуется в соответствии с примерным 10- дневным меню, разработанным для следующих категорий детей: до 3 лет; с 3 до 8 лет; для детей группы оздоровительной направленности, на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г.№32.
- Приготовление блюд осуществляется на основании технологических карт, где указана рецептура блюд, технология приготовления, температура подачи блюда, требования к качеству готового блюда, пищевая и энергетическая ценность, содержание минеральных веществ и витаминов.
- Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в ДООУ не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов.
- Учитываются требования СанПиН к объему порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста.
- Проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд.
- В ДООУ организовано 4-х разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед и полдник)
- После приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.
- Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику, после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд.
- Прием пищи детьми организован в столовых комнатах групповых ячеек. Педагоги проводят большую работу по формированию культурно гигиенических навыков, культуры питания и этикета у детей во время еды.
- Кроме того, в ДООУ организован питьевой режим. Питьевой режим осуществляется с использованием кипяченой воды (п.8.4.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в детском саду.
- Дети обеспечены соответствующей посудой для приема пищи и столовыми приборами.
- Для родителей (законных представителей) ежедневно в фойе детского сада и в приемных каждой группы вывешивается ежедневное меню, утвержденное заведующим детским садом.
- Организация питания постоянно находится под контролем администрации и бракеражной комиссии.

Заведующий МБДОУ д/с №14

С.В. Комолова

