МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОГО РАЙОНА НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА «ЛУКОМОРЬЕ»

630541, Новосибирский район Новосибирская область, поселок Элитный,
ул. Николая Казарина,11 телефон/факс 363-48-41, 363-48-42,
электронная почта ds_luk_nov@edu54.ru

Справка об организации питания в МКДОУ- детский сад «Лукоморье»

Питание в МКДОУ - детский сад «Лукоморье» организовано в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» и на основании Устава детского сада.

В ДОУ организовано 5 – разовое питание. Приём пищи воспитанниками происходит в групповых помещениях.

Примерное 10-ти дневное меню разрабатывает калькулятор при взаимодействии с работниками пищеблока. Примерное 10 дневное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период реализации.

На каждое блюдо заведена технологическая карта в соответствии с требованиями СанПиН, калькулятором.

Калькулятор проводит 1 раз в 10 дней расчет и оценку использованного на 1 ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов в ДОУ, по результатам оценки, при необходимости, проводится коррекция питания в течение следующих 10 дней. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводится за 10 дней.

Выдача готовой пищи производится, только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, в состав входит представитель родителей.

Результаты контроля регистрируются в специальном журнале «Бракераж готовой продукции».

Непосредственно после приготовления пищи поваром отбирается суточная проба готовой продукции, которая хранится в холодильнике для «Суточных проб» при температуре +2 - +6* С не менее 48 часов. Устройство и оборудование пищеблока ДОУ соответствует санитарным правилам.

В состав пищеблока входят:

Горячий цех с линией приготовления холодных закусок; мясо-рыбный цех, обработка яиц; овощной цех, линия первичной обработки овощей; овощной цех, линия вторичной обработки овощей; кладовая овощей; кладовая сухих продуктов; помещение с холодильным оборудованием; раздаточная; моечная; комната пищевых отходов, зона приёма продуктов.

На пищеблоке имеется необходимое исправное технологическое и холодильное оборудование: электрический кипятильник, картофелечистка, протирочная машина, тестомес, мясорубка, электросковорода, пароконвектомат, котел пищеварочный, плита 6-комфорочная, 2 морозильных камеры, 6 единиц среднетемпературного холодильного оборудования.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Поставщиками продуктов в ДОУ являются: ИП Лобовиков В.И., ООО «Тандем», АО Хлебопекарное объединение «Восход». Хлеб поставляется ежедневно, молочная продукция 2 раза в неделю, остальные продукты 1 раз в неделю.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляет ответственное лицо – кладовщик. Регистрация продукции происходит в системе «Меркурий».

Результаты контроля регистрируются кладовщиком в специальном журнале «Бракераж сырой продукции».

Набор пищевых продуктов хранится в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием- изготовителем.

Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Уборка помещений пищеблока проводится в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2.4283-26

- ежедневное мытье полов, протирание подоконников и радиаторов;
- еженедельно проводится мытье стен, осветительной арматуры с применением моющих средств;
- один раз в месяц проводится генеральная уборка всех помещений пищеблока с последующей дезинфекцией.