

Сведения об условиях питания воспитанников.

Организация питания воспитанников в МБДОУ осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». В соответствии с режимом дня, воспитанники в детском саду обеспечены 4-х разовым сбалансированным питанием. Режим питания детей с 12-ти часовым пребыванием включает:

- завтрак;
- обед;
- полдник;
- ужин.

Весь цикл приготовления блюд осуществляется на пищеблоке (55.4 кв. м.) Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход. Пищеблок дошкольного учреждения оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Перечень оборудования на пищеблоке МБДОУ «Детский сад №1 г.Конаково»

Наименование помещения	Оборудование
Склады (кладовые)	Стеллажи, холодильные шкафы (2 шт.), морозильный ларь, весы
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственный стол, картофелеочистительная машина, моечные ванны, стеллажи
Холодный цех	Производственные столы (3 шт.), овощерезательная машина, моечная ванна для первичной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук, моечные ванны для обработки мясных продуктов (3 шт)
Горячий цех	Производственные столы (три для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, контрольные весы – 2 шт., раковина для мытья рук, холодильник для проб, холодильник для продуктов питания – 2 шт., УКМ, моечные раковины – 2 шт.
Раздаточная	Стол для нарезки

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. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле установлены раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

В 2016 году проведен косметический ремонт (покраска стен, замена раздаточной двери, замена светильников)

МБДОУ имеет Санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество при осуществлении образовательной деятельности, экспертное заключение Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Конаковском районе, которые подтверждают соответствие помещения и оборудования нормам СанПин.

Заключены договора и муниципальные контракты на продукты питания на 2017 год.

Договора:

1. МУП «СТЭК» МО «Конаковский район» поставка бакалеи (крупа, макаронные изделия, кондитерские изделия, сахар, соль, чай, какао, яйцо и.т.д.)
2. ОАО «Волжский пекарь» поставка хлеба и хлебобулочных изделий
3. ООО «Торговый дом «Северо-запад»» - молоко и молочные продукты

Муниципальные контракты:

1. ИП Данина Ольга Михайловна - поставка фруктов и овощей
2. ООО «Фабрика питания» - поставка мяса, рыбы

Прием пищевых продуктов осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность (сертификате соответствия или декларации о соответствии).

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственными лицами: заведующей складом продуктов, медицинской сестрой. Результаты бракеража регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Продукты с признаками недоброкачества к приему не допускаются.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативными документами.

В МБДОУ работают повара, имеющие специальное образование и квалификацию. Ежегодно проходят периодические медицинские осмотры и аттестацию.

Питание в МБДОУ организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем, рассчитанным на десять дней с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях. На основании примерного меню составляется меню-раскладка с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

Процесс приготовления пищи осуществляется на основании примерного меню и технологическими картами.

В рационе детей ежедневно присутствует молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и др.) включаются 2-3 раза в неделю. Ежедневно проводится искусственная С-витаминизация блюд.

Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в МБДОУ родителей воспитанников информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневно меню в каждой групповой ячейке.

Ответственным лицом, осуществляется строгий контроль за технологией приготовления пищи. Работает бракеражная комиссия, утвержденная приказом руководителя учреждения, ведет журнал бракеража готовой продукции.

В МБДОУ ведется вся необходимая документация по организации питания, утверждены графики выдачи готовой продукции, графики приема пищи, приказы, согласно циклограмме приказов в ДОУ.

Прием пищи воспитанниками организован в группах. В группах оборудованы буфетные для раздачи пищи и обработки посуды. В буфетных установлены (двойные раковины, навесные шкафы, сушилки, шкафы для посуды и кухонной утвари). Количество

одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группе.

Прием пищи предусматривает сервировку стола (посуда, салфетки). Воспитатели организуют работу для привития детям необходимых культурно - гигиенических навыков.

Заведующий МБДОУ «Детский сад №1 г.Конаково»

Колесова О.А.