Организация питания

Питание детей в МБДОУ «Детский сад №63» организовано в соответствии

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания        населения».

Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Пищеблок на 100% укомплектован кадрами. Пищеблок  имеет отдельный выход .

Прием пищи организован в групповых комнатах. Перед приемом пищи организуются гигиенические процедуры, сервировка стола проводится с учетом требований и возраста детей. Выдача пищи производится, согласно утвержденному      графику выдачи блюд. Начиная с младшей группы (со второй половины учебного года) воспитанники привлекаются к дежурству по столовой (поручения, взаимодействие, привлечение к оказанию помощи помощнику воспитателя). Обстановка в группах при приеме пищи благоприятная, спокойная. Дети садятся за накрытые столы по мере окончания гигиенических процедур. Воспитатели обращают внимание воспитанников на вкусно приготовленную пищу, ее внешний вид, эмоционально настраивают детей, используя художественное слово.  Знакомят детей с главными правилами столового этикета, учат их практическому применению.  Они совместно с помощниками воспитателей осуществляют руководство за организацией питания детей: следят за осанкой,  поведением за столом, сообщают названия блюд, применяют индивидуальный подход к каждому ребенку, учитывая состояние  здоровья, особенности развития, период адаптации, хронических заболеваний.

В МБДОУ «Детский сад №63» организовано четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотнённый полдник) в соответствии с Основным десятидневным меню, утвержденным заведующей ДОУ Магомедовой И.Ш.    В детском саду имеется картотека технологических карт. Организован родительский контроль за организацией питания детей ежедневно вывешивается «Ежедневное меню основного питания».

Ведется вся необходимая документация, такая как, журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, журнал бракеража готовой кулинарной продукции,       накопительная ведомость расходов продуктов питания. Средняя фактическая стоимость 1-го дня питания ребенка составляет 102 руб. 11 коп.

Содержание белкового компонента жиров и углеводов соответствует норме. В питании детей проводится обязательная витаминизация третьего блюда.

При работе технологического оборудования исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. Чистая кухонная посуда хранится на стеллажах. Ежедневно выставляются пробы готовой продукции. Пробы отбираются в стерильную стеклянную посуду с крышкой и сохраняют в течение 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре + 2; + 6 градусов С.

Состояние складских помещений и пищеблока соответствует санитарно-эпидемиологическим нормам. Соблюдаются требования к хранению продуктов. В наличии стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов имеется холодильное оборудование. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Посуда        промаркирована и моется качественно. Столы в группах после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

Санитарный режим на пищеблоке и в группах производится по графику, с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Организация питания постоянно находится под контролем администрации. Осуществляется постоянный контроль за качеством доставляемых продуктов питания, на соответствие требованиям государственных стандартов, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации, а также за соблюдением натуральных норм продуктов при составлении меню-раскладок, качеством приготовления пищи, соответствием ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах, а также контролируется санитарное состояние пищеблока, соблюдение личной гигиены его работниками, своевременное доведение пищи до детей, постановку питания детей в группах.