

## Организация и условия питания в детском саду

Период дошкольного возраста характеризуется наиболее интенсивным ростом организма, бурным течением обменных процессов, что в свою очередь требует достаточного поступления пищевых веществ в организм ребенка.

ДОО обеспечивает гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом по нормам, установленным законодательством.

В детском саду установлено 4-х разовое питание. Питание детей в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным перспективным 10-дневным меню. Меню составляется калькулятором в автоматизированном режиме, с учетом рекомендаций медицинской сестры и технологом департамента образования города Братска.

Автоматизация составления перспективного и фактического меню позволяет вести расчет и контроль за стоимостью питания, в реальном режиме видеть натуральное потребление по продуктовым группам, отслеживать фактическую энергетическую ценность рациона. Возможности программы позволяют избегать повтора блюд, увеличивать их разнообразие, а возможности технологического оборудования пищеблока позволяют готовить блюда на пару, разнообразные суфле и пудинги, бисквиты и другие очень вкусные и полезные для ребенка блюда.

В ДОО имеется пароконвектомат, тестомес, миксер, картофелечистка, УКМ. Возможности УКМ практически безграничны от нарезки овощей соломкой до нарезки кубиками. Насадки к машине обеспечивают взбивание массы для приготовления суфле, бисквитов. Тестомес и расстоечный шкаф обеспечивают необходимые условия для приготовления любого теста. Пароконвектомат не только готовит на пару, запекает, он контролирует температуру внутри запеканок, котлет.

На случай отключения горячего водоснабжения пищеблок оснащен водонагревателем, что становится немаловажным при плановых отключениях. С целью создания оптимальной температуры хранения продуктов питания склады пищевых продуктов оснащены кондиционером, гигрометрами. С целью контроля качества готовых блюд детским садом заключен договор с пищевой лабораторией.

Представленные в программе 1С – Дошкольное питание, технологические карты дают возможность калькулятору составлять меню исходя из потребностей детского организма. В рамках повышения поварского мастерства постоянно на базах дошкольных учреждений города проходят практические семинары по приготовлению разных блюд. Наши повара оттачивают свое мастерство и переносят его на свою работу. Аналогично, повышает свою квалификацию калькулятор, в рамках обучающих семинаров проводит занятия технолог департамента образования.

### Санитарно-гигиенический режим на пищеблоке

Выполнение санитарно-гигиенических правил в пищеблоке нашего учреждения регламентируется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Устройство, оборудование, содержание пищеблока учреждения соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания.

Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии, ежегодно проводится оценка его работоспособности.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара 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.

Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению.

Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собирают в промаркированные металлические ведра с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема.

В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, мытье окон и т.п.

Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений.

Пищевые продукты, поступающие в учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяет кладовщик и члены бракеражной комиссии. Пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи не допускаются к приему.

Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах и холодильниках при температуре +2-+6 °С, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи 15 °С +/- 2 °С.

При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов используются не менее 2 мясорубок.

Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд.

При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные емкости.

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче имеют температуру +60-+65°C; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Фрукты, включая цитрусовые, тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей в моечных ваннах.

Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом.

Скоропортящиеся продукты доставляются специализированным охлаждаемым транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения.

Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов содержатся в чистоте и не используются для перевозки людей и непродовольственных товаров.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в учреждение осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляет кладовщик. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Ежедневно в детском саду осуществляется проверка качества уборки кухни и всех подсобных помещений, мытья посуды и оборудования.

Также отслеживается соблюдение сроков прохождения медицинских обследований персоналом с обязательными отметками в санитарных книжках; проводятся ежедневные осмотры работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, контролируется соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока.

Каждый сотрудник пищеблока ознакомлен под роспись с инструкциями по режиму работы в пищеблоке. Инструкции изготовлены в виде моющихся табличек и вывешены на стенах, непосредственно на рабочих местах, что не затрудняет проведение санитарной обработки стен. Все инструкции составлены в соответствии с СП 2.4.3648-20 «Санитарно-

эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления **детей** и молодежи».

Контроль за качеством питания, разнообразием и витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на заведующего и бракеражную комиссию ДОУ.