

**Сведения об условиях питания воспитанников,
в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
в МБДОУ детском саду №1 п.Радченко**

Сведения об условиях питания воспитанников.

Организация питания воспитанников в МБДОУ осуществляется в соответствии с СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения;

СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания;

СанПиН 2.1.3684-21 Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;

СП 3.1/2.4.3598-20 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)

В соответствии с режимом дня, воспитанники в детском саду обеспечены пяти разовым сбалансированным питанием. Режим питания детей с 12-ти часовым пребыванием включает:

- завтрак
- второй завтрак
- обед
- полдник
- ужин.

Весь цикл приготовления блюд осуществляется на пищеблоке(17,4 кв. м.) Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный вход (выход).

Пищеблок МБДОУ оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Перечень оборудования на пищеблоке МБДОУ детского сада №1 п.Радченко

| Наименование помещения | Оборудование |
|------------------------|--|
| Склады (кладовые) | <ul style="list-style-type: none">➤ Стеллаж – 1 шт.,➤ Подтоварники – 2 шт.,➤ холодильники – 3 шт.,➤ морозильный ларь – 2 шт.,➤ весы товарные – 2 шт. |
| Кухня | <ul style="list-style-type: none">➤ Производственные столы – 2 шт.,➤ моечные ванны – 5 шт.,➤ раковина для мытья рук – 1 шт.,➤ стол для раздачи готовой продукции – 1 шт.,➤ электромясорубка – 1 шт.,➤ электроплита – 1 шт.,➤ электрокипятильник – 1 шт.,➤ водонагреватель – 1 шт. |

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 2020 году проведен косметический ремонт пищеблока с заменой оконных рам.

МБДОУ имеет Санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, которое предполагается использовать для осуществления образовательной деятельности по образовательным программам дошкольного образования №69.01.13.000.М.000043.04.12 Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Тверской области в Конаковском районе, которые подтверждают соответствие помещения и оборудования действующим государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

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, шеф-поваром. 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.

Ежегодно повара, работающие в ДОУ проходят периодические медицинские осмотры и аттестацию.

Питание в МБДОУ организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем, рассчитанным на две недели 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.

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

Ответственным лицом, медсестрой, 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, сушки, шкафы для посуды и столовых приборов). Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группе.

Прием пищи предусматривает сервировку стола (скатерти, посуда, столовые приборы, салфетки). Воспитатели организуют работу по привитию детям необходимых культурно- гигиенических навыков.