

Питание в МБДОУ «Ц.Р.Р. – Д/с «Ласточка» с. Павловка осуществляется на основании 10-дневное меню, разработанного с учетом физиологических потребностей детей в калорийности и пищевых веществах. Также имеется картотека блюд с разработанными технологическими картами, позволяющими выдерживать все требования к приготовлению разнообразных детских блюд. МБДОУ «Ц.Р.Р. – Д/с «Ласточка» с. Павловка посещают дети-инвалиды, которые не имеют ограничений в питании, соответственно разработанное 10-дневное меню соответствует их потребностям.

Технологические карты имеются, составлены в соответствии с рекомендациями СП 2.3/2.4 3590-20 в автоматизированной программе по организации питания «Вижен– СОФТ».

Питание организовано четырехразовое, в соответствии с примерным циклическим меню и технологией приготовления пищи. Проводится витаминизация 3-го блюда. Для профилактики йододефицита в питании используется йодированная соль. Натуральные нормы питания колеблются в пределах от 90 до 100 %. При организации питания соблюдаются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Завтрак составляет 20% суточной калорийности, 2-ой завтрак -5%, обед 35%, полдник 15%, ужин 25%.

Важно правильное распределение различных продуктов в течение суток. В течение года между завтраком и обедом дети получают соки, фрукты. В еженедельный рацион питания включены фрукты, овощи, мясо, рыба и творог. В организации питания ребенка раннего и дошкольного возраста большое значение имеет соблюдение определенного режима, что обеспечивает лучшее сохранение аппетита. Выдача готовой пищи с пищеблока и прием пищи в группе осуществляется согласно режиму дня. Перед раздачей пищи в группы бракеражная комиссия снимает пробу.

Ежедневно проверяется качество поставляемых продуктов, осуществляется контроль за сроками реализации и правильностью их хранения. В правильной организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной и эмоциональной и окружающей обстановке в группе. Группы обеспечены соответствующей посудой, удобными столами. Блюда подаются детям не слишком горячими, но и не холодными. Воспитатели приучают детей к чистоте и опрятности при приеме пищи.

В детском саду организован питьевой режим, используется кипяченая питьевая вода. Питание детей в детском саду организовано в соответствии с требованиями Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-

эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Питание в детском саду организовано в групповых комнатах. Производственный процесс по приготовлению блюд выполняют квалифицированные повара. Весь цикл приготовления блюд осуществляется на пищеблоках в соответствующих зданиях, состоящем из цехов и кладовых для хранения продуктов. Помещения пищеблоков размещаются на первых этажах, имеют отдельный выход и полностью оснащено оборудованием в соответствии с нормативными требованиями.

Предприятие оказывает услуги питания детям от 1,5 до 3 лет.

Пищеблок общей площадью 118,95 кв.м находится в здании детского сада на первом этаже. Год ввода в эксплуатацию пищеблока в 2019 г. Предприятие (пищеблок), работающий на сырье с полным технологическим циклом. Продукция общественного питания готовится в пищеблоке, работа организована с использованием сырья (мясо, рыба, птица, овощи).

Водоснабжение холодное и горячее централизованное. К помещению подведена холодная водопроводная вода.

Питьевой режим в группах соблюдается, контролируется медсестрой. Питьевая вода (кипячённая) выдается с пищеблока и меняется каждые три часа.

Канализация центральная, подключённая к существующим сетям.

Отопление центральное.

Освещение естественное и искусственное. Для искусственного освещения установлены шесть люминесцентных ламп.

Вентиляция имеется локальная вытяжная, установлена над электрической плитой.

В пищеблоке обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов производится в одном цехе при условии выделения отдельных зон (участков) и обеспечения отдельным оборудованием и инвентарем.

Кулинарная продукция, блюда готовятся в пищеблоке, раздача продукции осуществляется в группах нахождения детей.

В горячем цехе выделен участок отпуска готовых блюд для раздачи детям в группах. Ответственным за разработку рациона питания, и среднесуточные наборы пищевой

продукции (минимальные) согласно Приложений N 7, 8, 9 СанПиН 2.3/2.4-3590-2020 назначен заведующий хозяйством.

Отбор суточных проб осуществляет шеф-повар (повар) согласно инструкции по отбору суточной пробы в пищеблоке.

В пищеблоке для контроля температуры на жарочном шкафу установлен терморегулятор с ручным переключателем. В холодильниках, для контроля температуры, имеются термометры.

Для определения температуры блюд при раздаче и для измерения температуры в толще мясных, рыбных изделий имеется щуп.

Для приготовления холодных блюд, порционирования кулинарной продукции имеются одноразовые перчатки, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

Бактерицидная лампа установлена на участке приготовления холодных блюд

Производственные помещения:	Оборудование
овощной цех	Стол разделочно-производственный – 3 Мойка с бортом двухсекционная – 1 Рукомойник консольный – 1 Фасовочные весы электронные – 1 Машина овощерезательная – 1 Полка настенная для досок – 1 Накопительный водонагреватель – 1 Держатель для ножей магнитный – 1 Зонт вентиляционный настенный - 1
мясо-рыбный цех	Накопительный водонагреватель – 1 Рукомойник консольный – 1 Держатель для ножей магнитный – 3 Мойка односекционная – 1 Мойка с бортом двухсекционная – 1 Ванна моечная для яиц - 1 Стол разделочно-производственный – 3 Фасовочные весы электронные – 3 Облучатель-рециркулятор воздуха УФ-бактерицидный – 1 Шкаф холодильный - 1 Полка настенная для досок – 1 Полка настенная – 1 Стол разделочно-производственный – 2 Мясорубка – 1 Зонт вентиляционный настенный - 3
моечная кухонной посуды	Стеллаж кухонный решетчатый 4х уровневый - 2 Рукомойник консольный – 1 Мойка двухсекционная – 1 Стол разделочно-производственный – 1 Зонт вытяжной пристен. с ж/у фильтрами - 1
горячий цех	Машина овощерезательно-протирочная – 1 Мясорубка – 1 Холодильник для проб – 1 Накопительный водонагреватель – 1 Рукомойник консольный – 1 Фасовочные весы электронные – 1 Стол разделочно-производственный – 5 Плита электрическая четырех конфорочная с жарочным шкафом – 1 Водоумягчитель 12л (для пароконвектомата) – 1 Держатель для ножей магнитный – 1 Полка настенная для досок – 1 Пароконвектомат – 1 Подставка под пароконвектомат на 6 гастроемкостей – 1 Мойка с бортом двухсекционная – 1 Зонт вытяжной пристен. с ж/у фильтрами – 2 Зонт вентиляционный настенный - 1

холодный цех	Шкаф холодильный - 1 Мойка с бортом двух секционная – 1 Зонт вентиляционный настенный – 1 Рукомойник консольный – 1 Облучатель-рециркулятор воздуха УФ-бактерицидный – 1 Фасовочные весы электронные – 1 Машина овощерезательная – 1 Полка настенная для досок – 1 Накопительный водонагреватель – 1 Стол разделочно-производственный – 2 Держатель для ножей магнитный - 2
раздаточная	Стол разделочно-производственный – 3 Тележка для сбора посуды – 1 Полка настенная (для хлеба) – 1 Держатель для ножей магнитный - 1
Складские помещения	Оборудование
блок охлаждаемых камер	Стеллаж кухонный – 1 Подставка для кухонного инвентаря – 1 Шкаф холодильный среднетемпературный – 2 Шкаф морозильный - 1
кладовая овощей с первичной обработкой	рукомойник консольный – 1 Мойка с бортом двухсекционная – 1 Стол разделочно-производственный – 1 Стеллаж кухонный – 2 Подставка для кухонного инвентаря – 1 Зонт вентиляционный настенный - 1
кладовая сухих продуктов	Шкаф холодильный средне темперный – 1 Стеллаж кухонный – 2 Гигрометр психометрический – 1 Стол разделочно-производственный - 1
Помещение хранения отходов	имеется
Бытовые помещения для персонала:	Наличие
Туалет с раковиной для мытья рук	имеется
комната для хранения уборочного инвентаря	имеется
Комната персонала	имеется
Душевая персонала	имеется
Вспомогательные помещения:	Оборудование
Загрузочная	Подставка для кухонного инвентаря – 1 Стеллаж кухонный – 1 Весы напольные - 1

В пищеблоке имеется схема с расстановкой оборудования. Планировка производственных помещений исключает встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды. Поточность технологического процесса обеспечивается соблюдением утвержденных схем движения сырья, продуктов, материалов, персонала, готовой продукции, отходов, а также временным регламентом работы пищеблока.

Предприятие оказывает услуги питания детям от 3 до 7 лет.

Пищеблок общей площадью 47,76 кв.м находится в здании детского сада на первом этаже. Год ввода в эксплуатацию пищеблока в 2001 г.

Предприятие (пищеблок), работающий, в виду недостатка площадей для обеспечения полного цикла, на полуфабрикатах, на пищеблок поступают мытые или очищенные овощи, отвечающие гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности на пищевые продукты для детей дошкольного возраста, и сырье (мясо, рыба, птица).

Водоснабжение холодное и горячее централизованное. К помещению подведена холодная водопроводная вода.

Канализация центральная, подключённая к существующим сетям.

Отопление центральное (котельная сторонней организации).

Освещение естественное и искусственное. Для искусственного освещения установлены шесть люминесцентных ламп.

Вентиляция имеется локальная вытяжная, установлена над электрической плитой.

В пищеблоке обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов производится в одном цехе, выделены отдельные зоны (участки), обеспеченные отдельным оборудованием и инвентарем.

Кулинарная продукция, блюда готовятся в пищеблоке, раздача продукции осуществляется в группах нахождения детей.

В горячем цехе выделен участок отпуска готовых блюд для раздачи детям в группах. Ответственным за разработку рациона питания, и среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) согласно Приложений N 7, 8, 9 СанПиН 2.3/2.4-3590-2020 назначен заведующий хозяйством.

Отбор суточных проб осуществляет шеф-повар (повар) согласно инструкции по отбору суточной пробы в пищеблоке.

В пищеблоке для контроля температуры на жарочном шкафу установлен терморегулятор с ручным переключателем. В холодильниках, для контроля температуры, имеются термометры.

Для определения температуры блюд при раздаче и для измерения температуры в толще мясных, рыбных изделий имеется щуп.

Для приготовления холодных блюд, порционирования кулинарной продукции имеются одноразовые перчатки, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

Бактерицидная лампа установлена на участке приготовления холодных блюд.

Производственные помещения:	оборудование
Мясорыбный участок Оборудование	производственный стол – 2 электромясорубка –1 весы – 1 ванна 2-секционная – 1
Овощной участок Оборудование	производственный стол – 1 овощерезка – 1
Холодный участок для приготовления салатов Оборудование	бактерицидная лампа – 1
Горячий цех Оборудование	электроплита – 1 духовой шкаф - 1 производственный стол – 2 электромясорубка –1 холодильник -1 раковина для мытья рук – 1
Линия раздачи	производственный стол для отпуска блюд – 1 весы – 1
Моечная кухонной посуды Оборудование	моечные ванны для посуды - 2 стеллаж – 1
Складские помещения	
Склад сухих продуктов	стеллаж – 3 прибор для измерения температуры воздуха и относительной влажности воздуха - 1
Блок охлаждаемых камер	холодильники –3 морозильные камеры – 1
Бытовые помещения для персонала:	
Туалет с раковиной для мытья рук	имеется
Кабинет заведующего хозяйством	имеется

В пищеблоке имеется схема с расстановкой оборудования. Планировка производственных помещений исключает встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды. Поточность технологического процесса обеспечивается соблюдением утвержденных схем движения сырья, продуктов, материалов, персонала, готовой продукции, отходов, а также временным регламентом работы пищеблока.