

Организация питания воспитанников
МДОУ «Детский сад комбинированного вида № 27 «Петушок»
по адресам осуществления образовательной деятельности:
Ленинградский,27 и Мирный,36

Для воспитанников учреждения организовано горячее пятиразовое питание, согласно распорядку дня, в соответствии с 10-ти дневным перспективным меню.

В каждом корпусе функционирует пищеблок, оборудованный исправным технологическим и холодильным оборудованием.

Пищеблоки состоят из помещений:

загрузочная, кладовая сухих продуктов, помещение для хранения скоропортящихся молочных и кисломолочных продуктов с установленным холодильным оборудованием, помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и разведения дезинфицирующих растворов, кладовая овощей, цех первичной обработки овощей, овощной цех, моечная кухонной посуды, мясорыбный цех с зоной обработки сырых яиц, холодный цех, горячий цех, раздаточная, помещение для персонала с гардеробом, туалет для персонала пищеблока, коридор, отдельный загрузочный вход с улицы

Пищеблок работает на мясных, рыбных, куриных полуфабрикатах высокой степени готовности и на сырье (овощи и яйца). Завоз продуктов в МДОУ осуществляется по графику, на основании контрактов на поставку продуктов.

На пищеблоке имеется локальная вытяжная вентиляция с механическим побуждением в исправном состоянии.

Все имеющиеся производственные моечные ванны и раковины для рук во всех производственных и вспомогательных помещениях обеспечены подводкой холодной и горячей воды.

На пищеблоке поточность технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала обеспечена, что соответствует п.2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.3.3. СП 2.4.3648-20.

Установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование соответствует техническим требованиям и находится в исправном состоянии.

Количество и объем холодильного оборудования соответствует количеству и ассортименту скоропортящейся продукции, поставляемой на пищеблок. В каждом холодильнике имеется термометр для контроля температурного режима. Количество технологического холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды обеспечивает поточность технологического процесса, что соответствует п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.

Имеется бактерицидное оборудование для обеззараживания воздуха на пищеблоке, что соответствует п.2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Производственные столы цельнометаллические, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, что соответствует п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.

Обеспеченность разделочным инвентарем и кухонной посудой соответствует нормативным требованиям, весь инвентарь промаркирован.

Хранение кухонной посуды осуществляется на стеллажах с перфорированными полками,

Кухонная посуда изготовлена из нержавеющей стали, используется согласно маркировки, что соответствует п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.

Посуда (новая) целостная, без отбитых краев, сколов и деформаций.

Инвентарь используемый для раздачи и порционирования блюд имеет мерную метку объема в литрах и миллилитрах, что соответствует п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.

Заведена необходимая документация пищеблока (бракеражные журналы, журнал «Гигиенический», «Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования» и другие).

Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике для суточных проб, готовой продукции в помещении для хранения скоропортящейся молочной продукции, объёмом не менее 100 гр. и порционно (биточки, котлеты оставляются поштучно, целиком, в объёме 1-ой порции), банки маркируются по дате и наименованию приёма пищи. Пробы отбираются прокипяченными ложками в прокипяченную посуду с плотно закрывающимися крышками, что соответствует п.8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Отбор проб осуществляется ответственным лицом- поваром.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников с применением моющих средств, проводится мытьё стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют горячей водой с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Уборочный инвентарь промаркирован, хранится в отдельном помещении, что соответствует п. 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильниках с соблюдением товарного соседства. Всего холодильного оборудования – 18 ед. Для контроля температурного режима холодильники оснащены контрольными термометрами, в складском помещении для хранения сыпучих продуктов имеется прибор для измерения температуры и влажности воздуха (гигрометр психрометрический).

Организация питания воспитанников детского сада производится в групповых помещениях.

Готовые блюда выдаются поваром МДОУ в закрытых, промаркированных для каждой отдельной группы емкостях, непосредственно перед раздачей.

При организации питания используется фаянсовая (тарелки, блюда, чашки, кружки), отвечающие требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали.