

Специальные условия по организации питания в МАДОУ ДСКВ «Югорка»

Муниципальное автономное дошкольное образовательного учреждения детский сад комбинированного вида «Югорка» посещают дети, имеющие заключение врача об исключении отдельных групп продуктов, обязательно включают блюда для диетического питания.

Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

Режим и кратность питания воспитанников установлен в соответствии с длительностью их пребывания в Учреждении (СанПиН) – 12 часов. Дети получают пятиразовое питание.

Во исполнение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью обеспечения сбалансированного питания воспитанников детского сада, имеющих диагноз **«сахарный диабет»**, разработано и утверждено Индивидуальное двухнедельное меню – сахарный диабет (по назначениям лечащего врача). Данное меню разработано с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов, заменены блюда не пользующихся спросом у воспитанников.

Санитарно – техническое состояние учреждения – централизованное водоснабжение и канализация находятся в хорошем состоянии. Детский сад самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока детского сада. **Штатное расписание** составлено и утверждено согласно нормативным требованиям; количество работников пищеблока соответствует нормативу (в штате: шеф-повар – 1 единица, повар – 4 единицы, кухонный рабочий – 3 единицы, кладовщик – 1 единица).

Состав помещений пищеблока: горячий цех, раздаточная, холодный цех, мясо-рыбный цех, овощной цех, моечная кухонной посуды, кладовая сухих продуктов, кладовая для овощей, загрузочная, комната персонала, душевая и туалет для персонала, помещение для хранения уборочного инвентаря.

Имеются: аварийный титан, электроплиты, мясорубки (2), картофелечистка, 9 холодильников, мармиты. Оборудование находится в хорошем техническом состоянии. Места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов строго разграничены.

Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в детском саду выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 18 июля 2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

Для организации питания работники детского сада ведут и используют следующие **документы:**

- ✓ приказ об организации питания воспитанников;
- ✓ приказ об организации питьевого режима воспитанников;
- ✓ приказ о бракеражной комиссии;
- ✓ основное (организованное) двухнедельное меню;
- ✓ ежедневное меню;
- ✓ индивидуальное меню;
- ✓ технологические карты кулинарных блюд;
- ✓ ведомость контроля за рационом питания;
- ✓ график питьевого режима;

- ✓ программу производственного контроля;
- ✓ инструкцию по отбору суточных проб;
- ✓ инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- ✓ гигиенический журнал (сотрудники);
- ✓ журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- ✓ журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- ✓ журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- ✓ договоры на поставку продуктов питания.

Контроль организации питания в МАДОУ ДСКВ «Югорка» осуществляется системно, согласно Программе производственного контроля на текущий год.

Для эффективной организации питания, МАДОУ ДСКВ «Югорка» заключает договоры с поставщиками, указывая на необходимость:

- обеспечить продуктами питания дошкольное учреждение в соответствии с заявкой, предоставлять сопроводительные документы - сертификаты, декларации, удостоверения качества и др.
- МАДОУ ДСКВ «Югорка» принимает продукты питания, осуществляет их хранение, обеспечивает рациональное питание,
- БУ «Покачевская городская больница» осуществляет контроль качества поступающих продуктов, качества и безопасности готовых блюд и др.

Проводится регулярный внутренний контроль соблюдения санитарно-эпидемиологического законодательства при обеспечении питанием воспитанников. Проверяется: документация по приходу, расходу продуктов питания, медицинские книжки работников, порядок и условия хранения продуктов питания, технология обработки продуктов, порядок забора и условия хранения суточных проб, соблюдение санитарных правил при мытье посуды, уборке помещений, технология приготовления готовой продукции, состояние кухонного оборудования и инвентаря.

Дополнительный контроль организации питания осуществляется родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом детского сада.

Педагогами и медицинскими работниками проводятся беседы и занятия по привитию навыков санитарной культуры ребёнку.

Разработаны памятки и буклеты для родителей (законных представителей) на тему «Причины заболеваний органов пищеварения у детей»