

## Информация о меню ежедневного горячего питания

Питание в МДОУ "Детский сад №10 «Серебряное копытце» города Алушты осуществляется в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

### **Цели и задачи по организации питания:**

Основная цель: удовлетворение физиологических потребностей воспитанников в основных пищевых веществах и энергии.

Основными задачами являются:

- обеспечение сбалансированного питания воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в образовательном учреждении;
- выполнение натуральных норм на продукты питания воспитанников на 95-100%;
- повышение качества работы по организации питания в учреждении;
- организация системы работы по снабжению продуктами питания образовательного учреждения.

### **Санитарно-гигиенический режим на пищеблоке**

Выполнение санитарно-гигиенических правил на пищеблоке нашего учреждения регламентируется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (далее – СанПиН). Для правильной обработки продуктов и сохранения в них необходимых ребенку питательных веществ в дошкольном учреждении созданы необходимые условия: пищеблок учреждения соответствует санитарным и гигиеническим требованиям; полностью укомплектован кадрами; в нем работают высококвалифицированные специалисты. Пищеблок оборудован всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии. 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. Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению.

Контроль за санитарным состоянием пищеблока заключается в ежедневной проверке качества уборки кухни, соблюдением правил мытья посуды, оборудования (только с использованием разрешенных моющих средств, имеющих сертификат). Обращается внимание на наличие достаточного количества промаркированных разделочных досок, правильное их использование и хранение, четкое выполнение требований обработки кулинарных продуктов. Заведующий следит за соблюдением охраны труда на пищеблоке, исправностью электропроводки и всего оборудования, за соблюдением правил личной гигиены сотрудников. Все работники пищеблока проходят периодические медосмотры и гигиеническое обучение.

### **Организация питания**

Организация питания в образовательном учреждении возлагается на администрацию учреждения. В ДОУ организовано четырехразовое сбалансированное питание на основе примерного двухнедельного меню (завтрак, второй завтрак, обед и уплотненный полдник с включением блюд ужина). Меню утверждается два раза в год: на осенне-зимний и весенне-летний периоды. Примерное 14-дневное меню имеет такой подбор блюд суточного рациона, который обеспечивает потребность детей в основных пищевых веществах с учетом возраста. Примерное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни. В примерном меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и т.д.) включаются 2-3 раза в неделю.

При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должны быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Старшая медицинская сестра ведет всю необходимую документацию, составляет меню-требование на воспитанников дошкольного возраста. В случае увеличения или уменьшения количества детей (свыше трех человек) по сравнению с утвержденными по меню данными, медсестра составляет расчет изменения потребности в продуктах питания. В меню-требовании четко указывается: наименования блюд и изделий, их выход, количество используемого продукта по каждому блюду в расчете на одного ребенка и на всех детей. Вносить какие-либо изменения в меню-требование без уведомления заведующего запрещается. Если по каким-либо причинам возникает необходимость замены блюд, то в меню-требовании отмечаются изменения и составляется акт, который визирует заведующий.

Контроль за качеством пищи ежедневно проводит мед. сестра, она присутствует при закладке продуктов. Периодически в целях проверки правильности закладки основных продуктов (масло, мясо, рыба и др.) членами Комиссии по питанию проводится контрольное взвешивание продуктов, выделенных на приготовление указанных в меню блюд с составлением акта.

Выход блюд контролируется путем определения общего объема приготовленной пищи количеству детей и объему разовых порций. Качество готовой продукции осуществляется медсестрой и контролируется по Журналу бракеража готовой продукции и по наличию взятых суточных проб. Бракеражу подлежат все блюда, готовые к раздаче, в т.ч. соки и кисломолочные продукты. В журнале необходимо отражать их точное название. Пробы отбирают в стерильную посуду с крышкой и хранят в холодильнике в течение 48 часов при температуре от +2 до +6\*С.

В детском саду имеется картотека технологических карт, утвержденная заведующим. Один экземпляр картотеки находится у старшей медицинской сестры, другой на пищеблоке. Нормы расхода продуктов на одного ребенка для меню-требования соответствуют технологическим картам, из которых составляется картотека блюд.

В случае отсутствия в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация осуществляется из расчета для детей от 3-6 лет - 50мг на порцию. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15\*С (для компота) и 35\*С (для

киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются.

Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего" питания. При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При изготовлении блюд не применяется жарка. В детских садах отсутствует острая, маринованная пища, нет полуфабрикатов. При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

В ДОО организован правильный питьевой режим. Используется кипяченая питьевая вода, выполняется главное условие при этом – использовать кипяченую охлажденную воду не более двух часов, потом происходит замена воды на свежую.

#### **Принимаемые меры по обеспечению качества и безопасности детского питания**

В детском саду регулярно проводятся проверки состояния питания Роспотребнадзором, а также внутренние проверки - администрацией ДОО. Контролируется график получения пищи, раздачи пищи по группам, в группах: сервировка стола, поведение детей за столом, количество детей по меню и фактическим количеством. Важным условием эффективного производственного контроля при организации питания воспитанников является полное и своевременное ведение учетно-отчетной документации.

Обеспечение продуктами осуществляется согласно договоров с поставщиками, а также муниципальных контрактов, выигравших в аукционе. Доставка продуктов производится на транспорте поставщика, все продукты обеспечиваются сертификатами соответствия, производится учет и движение продуктов в ходе реализации. Обязательно производится входной контроль за получаемыми продуктами: как доставляются продукты в ДОО, имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается, как складываются продукты в машине, имеется ли санитарный паспорт на машину, имеется ли санитарная книжка у водителя.

Заведующий и лицо, ответственное за приемку товара (кладовщик), контролирует сопроводительную документацию, чтобы убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов. Продукты принимаются на склад с обязательным набором

сопроводительных документов: накладная, счет-фактура, сертификат качества и ветеринарная справка. При отсутствии какого - либо документа продукты на склад не принимаются. Все продукты при приемке тщательно осматриваются. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества. В случае несоответствия качества продукции кладовщик отказывается от приема продукции от Поставщика, оформляется письменное письмо-претензия и предъявляется требование по замене продукции. Поставщик обязан заменить некачественную продукцию на качественную в однодневный срок. При приемке продуктов питания лицо, ответственное за приемку (кладовщик), заполняет чек-лист приемки товара. При несоответствии какой-либо позиции в чек-листе предъявляемым требованиям товар возвращается поставщику.

В целях предупреждения возможности пищевых отравлений такие продукты, как мясо, рыба, молоко и молочные продукты хранятся изолированно друг от друга.

В ДОУ соблюдаются требования к хранению продуктов, в наличии контейнеры, стеллажи, поддоны. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование. Кладовщик ведет журнал контроля температурного режима холодильников. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Продукты питания поставляются в детский сад согласно поданных заявок. Кладовщик ведет всю необходимую документацию по организации питания: «Журнал бракеража сырой продукции», «Книгу складского учета».

Постоянно происходит контроль за организацией питания детей в группах. При проверке обращается внимание на соблюдение режима питания, доведение пищи до детей, на организацию процесса кормления, аппетит детей, отношение их к новым блюдам, на слаженность работы персонала, наличие остатков пищи. Обращается внимание на эстетику питания, сервировку столов, привитие детям необходимых гигиенических навыков.