|  |
| --- |
| **ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ДЕТСКОМ САДУ № 62**  Здоровье детей в любом обществе, в любых экономических и политических условиях является актуальной проблемой и предметом первоочередной важности, так как этот фактор в значительной степени определяет будущее страны, генофонд нации, являясь при этом, наряду с другими демографическими показателями, одним из важных показателей развития страны.  Значительное место отводится в нем питанию. Правильное питание обеспечивает нормальный рост и развитие детей, способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности.  В нашем детском саду организация питания является важнейшим направлением. |
| При организации питания руководствуемся нормативными документами:   * Технический Регламент Таможенного Союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», * ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП» * СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» * СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемически (профилактических) мероприятий», * Локальными документами |
| Оборудование пищеблока детского сада соответствует санитарным требованиям. Имеется цех готовой продукции, цех сырой продукции, овощной цех, склад для хранения продуктов.  Все оборудование находится в рабочем состоянии. |
| В ц***ехе готовой продукции*** имеются электрические плиты, электрический кипятильник непрерывного действия, овощерезательная протирочная машина, сковорода электрическая, жарочный шкаф, протирочно-резательная машина, котел пищеварочный электрический, шкаф из нержавеющей стали для хранения хлеба.  Приобретен цифровой игольчатый термометр для измерения температуры продуктов при их хранении и термической обработке |
| В ***цехе сырой продукции*** есть электрическая мясорубка, морозильник «Бирюса» для хранения мяса, для хранения рыбы имеется морозильник-ларь, для куры - холодильный шкаф ШХ.  Имеющееся технологическое оборудование обеспечивает строгое соблюдение товарного соседства продуктов. |
| ***Овощной цех*** оснащен всем необходимым оборудованием для первичной обработки овощей. |
| На пищеблоке имеется отдельный ***склад для хранения*** сыпучих продуктов, которые хранятся на стеллажах и поддонах из нержавеющей стали.  Склад сыпучих продуктов оборудован цифровым термометром с определением влажности. |
| Для хранения молочной продукции, консервированных продуктов, сухофруктов, овощей и других продуктов имеется ***холодильная камера,*** в которой установлены современные воздухоохладители, процессор управления холодильной машиной.  Для контроля температурного режима в холодильной камере имеется электронный термометр.  Объемно-планировочное решение помещений пищеблока предусматривает последовательность технологических процессов, исключает встречные потоки сырой и готовой продукции. |
| Ежедневно отбирается суточная проба готовой продукции и сохраняют в течение 48 часов в специальном холодильнике с маркировкой «Суточная проба» |
| В учреждении обеспечено качественное водоснабжение.  Имеются две установки для обеззараживания воды ультрафиолетовым излучением на общем вводе водопроводных сетей и на вводе водопроводных сетей в пищеблок, что способствует уничтожению вредных микроорганизмов, содержащихся в воде. |
| На пищеблоке имеется отдельная моечная комната с электрическим водонагревателем накопительного типа, что позволяет на период отключения горячей воды обеспечить санитарно-гигиенические требования. |
| Приготовление пищи в детском саду осуществляет квалифицированный персонал:   * шеф-повар, имеющий высшее образование по специализации технология и организация общественного питания (квалификация: инженер-технолог), * 2 повара со специальным образованием. |
| Персоналом пищеблока соблюдаются правила личной гигиены. Установлены дозаторы для жидкого антибактериального мыла и кожного антисептика, локтевые смесители. Постоянно в наличии бумажные полотенца. |
| Ежедневно, перед началом работы, проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, о чем делается отметка в журнале здоровья |
| Немаловажную роль в предупреждении инфекционных заболеваний имеет иммунопрофилактика. Ежегодно сотрудники, связанные с приготовлением пищи и кормлением детей, прививаются против дизентерии.  Ежегодно работники пищеблока обследуются на норовирус и ротавирус. В 2018 году обследовались 2 раза, в феврале по эпидпоказаниям, осенью – в соответствии с программой производственного контроля.  Гигиеническое обучение работников, связанных с процессом обучения и воспитания детей, а также их питанием осуществляется в Центре гигиены и эпидемиологии в соответствии с требованиями с занесением результатов в индивидуальные медицинские книжки. |
| Поставка продуктов питания осуществляется по договорам с поставщиками продуктов.  Критериями для выбора поставщиков являются:   * цена * документы, удостоверяющие качество продуктов * надежность, репутация поставщиков   В договорах указываются условия хранения и сроки реализации скоропортящихся продуктов, четко прописываются требования к качеству продукции и его поставки, а так же ответственность поставщика за нарушение условий договора. |
| В детском саду осуществляется входной контроль за получаемыми продуктами: как доставляются продукты в учреждение: имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается, как складируются продукты в машине, имеется ли санитарный паспорт на машину, поставляющую продукты в ДОУ.  Ежедневно медицинский работник, заведующий складом и шеф-повар проверяют качество поступающей продукции по Журналу бракеража скоропортящихся продуктов, который ведется по категориям продукции (мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т. п.). Бракераж предполагает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступивших продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продук­та). |
| Выдача пищи проходит согласно графику, с учетом теплого и холодного времени года. Для родителей (законных представителей) ежедневно в информационном уголке групп вывешивается меню, утвержденное заведующим детского сада. |
| В детском саду организовано трехразовое питание в соответствии с ассортиментом блюд десятидневного меню, разрабатываемого автоматизированной программой «Вижен-Софт: Питание в детском саду». Программа позволяет создавать и корректировать:   * «План-меню» на основе существующего справочника блюд; * бракеражный журнал сырой и готовой продукции; * расчет химического состава и энергетической ценности блюд; * накопительную ведомость.   В основу составления примерного 10-дневного меню положены среднесуточные нормы питания на одного ребенка в день. При разработке меню учитываются возраст и предпочтения детей.  В рационе детей ежедневно включены:   * на завтрак - молочные каши, омлеты, бутерброды, чай, кофейный напиток, какао; ежедневно предоставляется второй завтрак в виде сока, витаминного или кисломолочного напитка; * на обед - закуски, первые блюда, гарниры и вторые горячие рыбные или мясные блюда, разнообразные компоты, витаминизированные аскорбиновой кислотой; * на полдник - овощные или творожные блюда, чай или молоко (кисломолочная продукция)   В целях профилактики йододефицита используется в пищевом рационе только йодированная соль.  Ежедневно в рацион детей включаются хлеб, обогащенный витаминно-минеральной добавкой (В1, С, А, Е, Са, Мg, P, Fe), что позволяет существенно уменьшить дефицит витаминов.  Третье блюдо ежедневно витаминизируется аскорбиновой кислотой. |
| Питание детей проводится в групповых комнатах. Для организации питания детей в группе имеется вся необходимая посуда, отвечающая санитарным правилам и нормам, соблюдаются правила сервировки стола. |
| В соответствии с производственным контролем, осуществляемым отделом Ростпотребнадзора, регулярно производится отбор проб на микробиологические исследования и химический анализ. Протоколы лабораторных исследований подтверждают соответствие отобранных проб требованиям нормативных документов.   * ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», * СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» |
| Таким образом, организация питания на достаточном уровне, что способствует полноценному росту и развитию детей, а так же улучшению их здоровья. |