

Общая информация об условиях организации питания:

Организацию питания детей в детском саду осуществляет самостоятельно. Меню утверждается руководителем предприятия общественного питания, согласовывается с руководителем детского сада.

Поставку пищевых продуктов в детский сад осуществляют организации: общество с ограниченной ответственностью «ТДК», общество с ограниченной ответственностью "А7-Агро" и другие.

В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, в детском саду предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

В составе комплекса помещений буфетов-раздаточных предусмотрено помещение для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий, помещение для мытья кухонной и столовой посуды, помещение (место) для хранения контейнеров (термосов, тары).

Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудованы технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.

Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Технологическое и холодильное оборудование исправно и способно поддерживать температурный режим.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, устойчивые к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) выполнено из дерева твердых лиственных пород. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование промаркированы в

зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды обеспечивает поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд соответствует количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

Групповые комнаты оборудованы столовой мебелью (столами, стульями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Разработанное 10-дневное весеннее меню.

В детском саду общественное питание детей осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительное питание (соки, напитки, питьевая вода).

При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (при их наличии в детском саду), должны соблюдаться следующие требования:

1. Организация лечебного и диетического питания в соответствии с представленными родителями (законными представителями) ребенка назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню разрабатывает специалист-диетолог с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

2. Выдача детям рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

3. Допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.