

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
"Детский сад общеразвивающего вида №20 "Капитошка"  
Муниципального образования городской округ Симферополь Республики Крым  
(МБДОУ № 20 «Капитошка» г. Симферополя)**

295023, Республика Крым, г. Симферополь, улица Орта, дом 10  
тел. 60-21-60, e-mail: [sadik.kapitoshka@crimeaedu.ru](mailto:sadik.kapitoshka@crimeaedu.ru)

**Сведения об условиях питания воспитанников**

**Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения**

**«Детский сад общеразвивающего вида № 20 «Капитошка»**

Организовано 4-х разовое питание детей на основе утвержденного десятидневного меню. При составлении меню соблюдаются требования нормативов калорийности питания. Осуществляется витаминизация третьих блюд. При поставке продуктов строго отслеживается наличие сертификатов качества. Поставку продуктов осуществляют поставщики на основе заключенных договоров. Администрацией ДОУ, медсестрой проводится контроль за санитарным состоянием пищеблока, технологией приготовления пищи, хранением и соблюдением сроков реализации продуктов. Систематически ведется необходимая документация по организации питания в МБДОУ № 20 «Капитошка»

**ОБОРУДОВАНИЕ ПИЩЕБЛОКА**

Пищеблок ДОУ оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеет маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают следующим требованиям: - столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические; - для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);

- доски и ножи промаркированы: сырое мясо, сырые куры, сырая рыба, сырые овощи, вареное мясо, вареная рыба, вареные овощи, "Сельдь", хлеб, "Зелень"; посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению;

- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группе. Для персонала имеется отдельная столовая посуда. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах. Электрическая плита оборудована системой вентиляции. Вентиляция в рабочем состоянии.

Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. Кухонная посуда, кухонный инвентарь, металлический инвентарь моется в соответствии с требованиями.

Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка, согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) изготовлена из фаянса, столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не используется посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированная, с поврежденной эмалью, пластмассовая и столовые приборы из алюминия.

В моечной и буфетных вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с

указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки, согласно правилам. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема.

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

#### **Условия хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.**

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДООУ осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется кладовщиком, сестрой медицинской. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке. Масло сливочное хранятся на полках в заводской таре. Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре. Сметана, творог хранятся в таре производителя.

Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами не менее 20 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно на стеллажах и в шкафу, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах имеют отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15°C \*°C, но не более одного часа.

Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с

соответствующей маркировкой.

В перечень технологического оборудования следует включено 2 мясорубки для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение. При приготовлении блюд не применяется жарка.

При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Обработку яиц проводят в специально отведенном месте, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости.

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче имеют температуру +60...+65°C. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается. При обработке овощей должны быть соблюдаются все необходимые требования.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Масса порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 -+ 6°C. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

В ДОУ организован питьевой режим. Питьевая вода используется кипяченая, хранится не более 3-х часов.

### **Меню для организации питания детей разного возраста**

Питание удовлетворяет физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии. Питание организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем ДОУ, рассчитанным на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

Примерное меню содержит всю необходимую информацию. Обязательно приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

Технологические карты должны быть оформлены согласно требованиям Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню. Примерным 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 другие) включаются 2-3 раза в неделю. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания проводится их замена на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Дети получают питание три раза в день. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДОУ и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой

групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом.