



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ КОШУРНИКОВСКИЙ
ДЕТСКИЙ САД «РОМАШКА»
(МБДОУ Кошурниковский
детский сад «Ромашка»)

ЗАВЕДУЮЩИЙ

ул.Центральная, д.3 б, пгт. Кошурниково,
Курагинский район, Красноярский край,
662950, тел/факс 8 (39136) 70-7-62
e-mail dsromaschka@mail.ru
<http://ds-romaschka.ucoz.ru>
ОКПО 49695806, ОГРН 1022400874781
ИНН /КПП 2423009150/242301001

01.07.2019

№ 53

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Процесс организации питания в детском саду основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций". В образовательном учреждении имеются помещения для организации питания детей. **Горячий цех** — 35,1 м². Перечень оборудования: универсальная кух.машина, эл.плита, эл.сковорода, эл.весы порционные, раковины, шкаф жарочный, шкаф хлебный, столы производственные, морозильная камера, холодильные шкафы. **Холодный цех** — 2,3 м². Перечень оборудования: мясорубка, овощерезка, стеллаж для хранения кух.посуды, стол производственный. **Цех первичной обработки овощей** — 2,0 м². Перечень оборудования: стеллаж для хранения кух.посуды, столы производственные, полка для посуды, ванна моечная 2-х секционная. **Овощной цех** — 3,4 м². Перечень оборудования: ящики для хранения овощей, градусник влажности. **Помещение для сухих продуктов** — 4,0 м². Перечень оборудования: стеллажи для хранения продуктов, весы товарные, подтоварники. **Моечная кухонной посуды** — 2,8 м². Перечень оборудования: ванна моечная 2-х секционная, стол производственный, стеллаж для хранения кух.посуды, умывальник для рук.

В ДОУ организовано четырехразовое питание на основе примерного десятидневного меню, утвержденного заведующим. В детском саду имеется картотека технологических карт, утвержденная заведующим. В питании

детей используется йодированная соль, проводится обязательная витаминизация третьего блюда.

Документация: журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, накопительная ведомость расходов продуктов питания.

При работе технологического оборудования исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. Чистая кухонная посуда храниться на стеллажах.

Ежедневно выставляются пробы готовой продукции. Пробы отбираются в стерильную стеклянную посуду с крышкой и сохраняют в течение 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре + 2; + 6 градусов С.

Состояние складских помещений и пищеблока соответствует санитарно-эпидемиологическим нормам. Соблюдаются требования к хранению продуктов. В наличии стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов имеется холодильное оборудование. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство.

Посуда промаркирована и моется качественно.

Столы в группах после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

Санитарно - противоэпидемиологический режим на пищеблоке соответствует (уборка помещений пищеблока производится по графику, с применением моющих и дезинфекционных средств).

Режим питания в группах соответствует возрастным и гигиеническим требованиям.

Дети обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку в соответствии с СанПиН.

Выдача пищи производится, согласно графика.

Заведующий



Н.В.Пропастина