

УСЛОВИЯ ПИТАНИЯ МАДОУ- детский сад № 50

1. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.

В МАДОУ- детский сад № 50 оборудование пищеблока, инвентарь и посуда соответствуют разделу VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

2. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

В МАДОУ- детский сад № 50 условия хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий соответствует разделу VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Контроль за условиями хранения продуктов и сроками их реализации, санитарно-эпидемиологический контроль за работой пищеблока, правильной организацией питания в МАДОУ осуществляется заведующим, кладовщиком и медицинской сестрой с привлечением бракеражной комиссии.

Все продукты поступают и принимаются в МАДОУ только при наличии гигиенического сертификата соответствия.

Для приготовления блюд используется вода, прошедшая очистку фильтром с УФ-стерилизатором, соответствующим требованиям СанПиН 2.1.4.10-74 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

3. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста.

Требования к составлению меню для организации питания детей соответствует разделу VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". В МАДОУ- детский сад № 50 организовано четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) в соответствии с примерным 20 - дневным меню и на основе технологических карт приготовления блюд с учетом сезонного наличия свежих овощей, фруктов, зелени. Примерное 20-дневное меню утверждается заведующим.

Ежедневно в рацион питания воспитанников включаются: соки и свежие фрукты, салаты, витаминизированное третье блюдо, йодированная соль.

Основные принципы организации питания: адекватная энергетическая ценность рационов, соответствующая энергозатратам детей;

- сбалансированность рациона;
- максимальное разнообразие блюд;
- высокая технологическая и кулинарная обработка.

Контроль за соблюдением натуральных норм продуктов и проведение С- витаминизации готовой пищи осуществляется бракеражной комиссией.

Бракераж готовой продукции проводится регулярно с оценкой вкусовых качеств блюд.

Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы медицинским работником с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд.

Выход порционных блюд соответствует выходу блюд, указанному в меню-раскладке.

Для обеспечения преемственности питания, родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, размещая ежедневное меню на период пребывания ребенка в МАДОУ.

Контроль за правильной организацией питания в МАДОУ осуществляется заведующим.

Выдача готовой пищи с пищеблока и приём пищи в группе осуществляется согласно режиму дня, что обеспечивает лучшее сохранение аппетита.

4. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации.

Перевозка и прием пищевых продуктов в МАДОУ- детский сад № 50 соответствуют разделу VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575793

Владелец Алдакимова Ольга Сергеевна

Действителен с 22.03.2022 по 22.03.2023