

Материально – техническое состояние пищеблока МБДОУ»Детский сад №3 «Бекенез» с.Карабудахкент

Одной из главных составляющих организации питания является - материально-техническая база пищеблока ДОУ.

Устройство и оборудование пищеблока соответствуют санитарным правилам и нормам к организации детского общественного питания.

Все производственные помещения пищеблока оснащены необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем и кухонной посудой. За исправностью и своевременным ремонтом оборудования на основе заключенных договоров следит обслуживающая организация.

Все помещения пищеблока оборудованы таким образом, чтобы продукты поступающие в детский сад прошли путь от приема на правильное хранение переработку, приготовление и выдачу готовой продукции.

Большое внимание при организации питания уделяется санитарно-техническому состоянию помещений. Ведь своевременная и качественная уборка и обработка посуды и инвентаря – залог здоровья наших воспитанников. Весь инвентарь промаркирован и используется строго по назначению.

Пищеблок оборудован моечными ваннами, стеллажами для посуды, раковиной для мытья рук, необходимыми столами для сырой, готовой продукции, жарочным шкафом, электрическими печами, электромясорубками для готовой и сырой продукции, овощерезкой, напольными, настольными весами. В детском саду используются только разрешенные Санитарными правилами моющие средства. Обработка кухонной посуды производится в специально оборудованной моечной.

Организация питания

Условия питания воспитанников в ДОУ включают следующие аспекты:

- Примерное цикличное 10-дневное меню. Разработано для детей в возрасте с 1,6 до 3 лет и от 3 до 7 лет с целью обеспечения их физиологических и возрастных потребностей в пищевых веществах и энергии.

В рацион питания включены фрукты и овощи.

- Количество приёмов пищи. В ДОУ осуществляется 3-разовое питание детей: завтрак, обед, уплотненный полдник. Перерыв между приёмами пищи соответствует требуемым нормам.

Рацион питания.

В него включены все основные группы продуктов — мясо, рыба, молочные продукты, яйца, овощи и фрукты, кондитерские изделия, хлеб, крупы и др.

Контроль за питанием.

В учреждении осуществляется регулярный контроль за условиями хранения продуктов и сроками реализации, санитарно-эпидемиологический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды.

Питание детей организовано в групповых помещениях. Цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке.

Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход. Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков.

Общее санитарно-гигиеническое состояние дошкольного учреждения соответствует требованиям СанПин: питьевой, световой и воздушный режимы соответствуют нормам. Пищеблок детского сада оснащен всем необходимым техническим оборудованием. Работники пищеблока аттестованы и своевременно проходят санитарно-гигиеническое обучение.