

В МДОАУ № 183 созданы условия для организации питания обучающихся, которое осуществляется в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин). Кратность приема пищи определяется временем пребывания детей и режимом работы детского сада - при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона. Организации питания осуществляется по договору безвозмездного пользования функциональными помещениями (пищеблок, склад продуктов питания). Пищевые продукты поступают в детский сад на склад продуктов питания и имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Ответственное лицо проверяет качество продуктов, проводит бракераж сырых продуктов, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе техническими регламентами, с истекшим сроком хранения и признаками порчи. В детском саду имеются технологические карты приготовления блюд. В рацион питания включены все необходимые питательные вещества и элементы, которые важны для роста и развития детей.

В целях соблюдения сбалансированности, питательности и полезности детского рациона питания в организации соблюдаются следующие требования установленные действующим санитарным законодательством: перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, среднесуточные наборы пищевой продукции, масса порций для детей в зависимости от возраста, суммарные объемы блюд по приемам пищи, потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах, распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи, режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации, замена пищевой продукции в граммах с учетом их пищевой ценности.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке организации отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Закладка продуктов, кулинарная обработка, выход блюд, вкусовые качества пищи, санитарное состояние пищеблока, правильность хранения и соблюдение сроков реализации продуктов осуществляет определенная локальным актом бракеражная комиссия.

Организацию питания детей в детском саду осуществляет общество с ограниченной ответственностью «Комбинат питания № 1» г. Санкт-Петербурга. Меню утверждается руководителем предприятия общественного питания, согласовывается с руководителем детского сада.

Поставку пищевых продуктов в детский сад осуществляют организации: общество с ограниченной ответственностью «Далеант», торговый дом "Успех", общество с ограниченной ответственностью "Регион Трейд", общество с ограниченной ответственностью "А7-Агро", общество с ограниченной ответственностью Сок, общество с ограниченной ответственностью Хотей, общество с ограниченной ответственностью СМАК-56.

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 должны 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 одновременно 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 меню недифференцировано, так как дети с тяжелыми нарушениями речи, посещающие группу Комбинированной направленности не имеют ограничений в питании и питьевом режиме. В детском саду общественное питание детей осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительное питание (соки, напитки, питьевая вода).

Питьевой режим организован посредством использования бутилированной питьевой воды. Родители обучающихся (воспитанников) информируются о питании ребенка в детском саду: меню размещается на стендах в группе, на сайте детского сада. В детском саду осуществляется контроль за организацией питания.