

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад «Аленушка» с. Чистенькое»
Симферопольского района Республики Крым
(МБДОУ «Детский сад «Аленушка» с. Чистенькое»)
ИНН 9109010042 КПП 910901001
ОГРН 1159102026687 ОКПО 00831149
297570, Россия, Республика Крым, Симферопольский район,
с. Чистенькое, Севастопольское шоссе, дом 12

Материально – техническое обеспечение и оснащённость пищеблока

Организация питания в ДОУ осуществляется в соответствии с СанПиН, Уставом МБДОУ и локальными нормативными актами.

В МБДОУ организовано четырехразовое питание воспитанников (завтрак, второй завтрак, обед, полдник), которое осуществляется по 10-дневному рациону питания детей от 2 до 7 лет с соблюдением рекомендуемых СанПиН продуктовых наборов, калорийности и химического состава готовых блюд.

В промежутке между завтраком и обедом включен дополнительный второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

Меню утверждается Заведующим МБДОУ. При составлении меню используются технологические карты блюд, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам и учитывает физиологические потребности детей раннего и дошкольного возраста в энергии и пищевых веществах.

В рацион питания МБДОУ включены все основные группы продуктов: мясные, молочные, овощные блюда, рыба, яйцо куриное, сливочное и растительное масло, свежие фрукты и овощи, соки, кондитерские и хлебобулочные изделия, крупы, др.

Транспортировка пищевой продукции проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и санитарно-гигиеническую безопасность. Доставка пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков. Прием пищевой продукции и продовольственного сырья в МБДОУ осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность и подлежит обязательному осмотру - бракеражу.

Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. 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.

Выдача готовой пищи с пищеблока производится согласно графику и разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией, состоящей из трех человек. Результаты контроля регистрируются в журнале

бракеража готовой кулинарной продукции.

Питание воспитанников организуется в групповых помещениях. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка определяет вид блюда и групповую принадлежность. Прием пищи осуществляется под руководством воспитателя в соответствии с установленным режимом дня для каждой возрастной группы и заключается в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи, в формировании культурно-гигиенических навыков и навыков самообслуживания.

Для ознакомления родителей (законных представителей) с рационом питания воспитанников на стендах, расположенных возле пищеблока и в раздевальных комнатах всех возрастных групп размещается ежедневное Пищеблок расположен на 1м этаже, общая площадь помещения - 20.7 .кв.м. Мойка посуды происходит в моечных ваннах с подводкой горячей и холодной воды. Отделка пола и стен - кафельная плитка, состояние удовлетворительное.

Оборудование:

- плита электрическая кухонная
- пароконвектомат
- водонагреватель
- мясорубка электрическая
- тестомес
- зонт вытяжной
- машина протирачно- резательная
- машина картофилеочистительная кухонная
- стол охлаждаемый среднетемпературный
- стеллаж кухонный
- шкаф распашной для хлеба
- шкаф расстоечный тепловой
- шкаф холодильный низкотемпературный
- шкаф холодильный
- электроводонагреватель
- кипятильник электрический
- облучатель бактерицидный
- прибор элетрический для борьбы с насекомыми

- тележка с баком для сбора отходов
- ножи разные, доски разделочные (держатель для досок), весы, магнитный держатель для ножей

Весь инвентарь в наличии и промаркирован. Канализационная система в рабочем состоянии. Технологическое оборудование установлено в достаточном количестве, находятся в рабочем состоянии, проведен технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам, представлены аттестаты поверки холодильного и технологического оборудования.

Поточность обработки сырья и технологический процесс приготовления пищи соблюдаются.

Кладовая комната общей площадью 6.3 кв.м. Отделка пола, стен -кафель, состояние удовлетворительное.

Оборудование:

- стеллажи для хранения сыпучих,
- весы
- шкаф холодильный низкотемпературный
- шкаф холодильный

Все оборудование исправно, содержится в надлежащем санитарном состоянии, промаркировано.