

Муниципальное автономное дошкольное образовательное
учреждение детский сад № 60

Организация питания



Организация питания

Учредитель	Департамент образования Администрации города Екатеринбурга
Фамилия, имя, отчество заведующего	Пантюхина Валентина Владимировна
Юридический адрес	620025 г. Екатеринбург, пер. Утренний, д. 3
Фактический адрес	620025 г. Екатеринбург, пер. Утренний, д. 3 (Здание 1) 620025 г. Екатеринбург, пер. Утренний, д. 4 (Здание 2)
Контактный телефон/факс	8 (343) 252-35-53/252-35-53
Официальный сайт в сети Интернет	http://60.tvoysadik.ru
Адрес электронной почты	madou60.or@yandex.ru
Количество и направленность групп	10 групп общеразвивающей направленности: Здание 1 – 4 группы Здание 2 – 6 групп
Режим работы	Учреждение работает 10,5 часов, с 07.30 до 18.00, пятидневная рабочая неделя, выходные дни: суббота, воскресенье, нерабочие праздничные дни, установленные законодательством РФ

Организация питания

Детский сад расположен в микрорайоне Кольцово города Екатеринбурга. В оперативном управлении находятся два отдельно стоящих здания.

Для организации полноценного рационального питания в каждом здании функционирует пищеблок, расположенный на первом этаже, оснащенный современным технологическим оборудованием и укомплектованный квалифицированным персоналом.

Питание детей организовано в групповых помещениях, где имеются буфетные, оснащенные моечными ваннами, шкафами для хранения посуды.



МАДОУ детский сад № 60

Условия регламентирующие организацию питания



Нормативно-правовые документы регламентирующие организацию питания

- Закон Российской Федерации от 07.02.1998 № 2300-І « О защите прав потребителей»
- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- Федеральный закон от 02.02.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»
- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

Материально-техническая база производственных помещений

Планировка помещений пищеблоков предусматривает последовательность технологических процессов, исключающих встречные потоки сырой и готовой продукции.

Основные технологические потоки включают: прием, складирование, переработку, тепловую обработку сырья и полуфабрикатов.

Пищеблоки включают различные цеха и помещения, оснащенные современным оборудованием. Выбор оборудования произведен с учётом его технологических характеристик, удобства обслуживания и безопасной эксплуатации.

Материально-техническое обеспечение пищеблока

Здание 1, переулоч Утренний, 3



Организация питания
Материально-техническое обеспечение пищеблока
Здание 2, переулок Утренний, 4

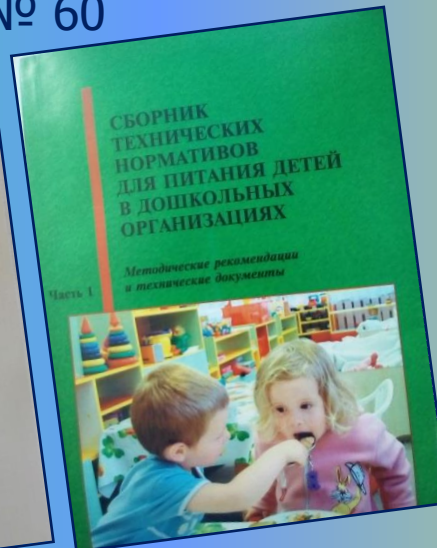
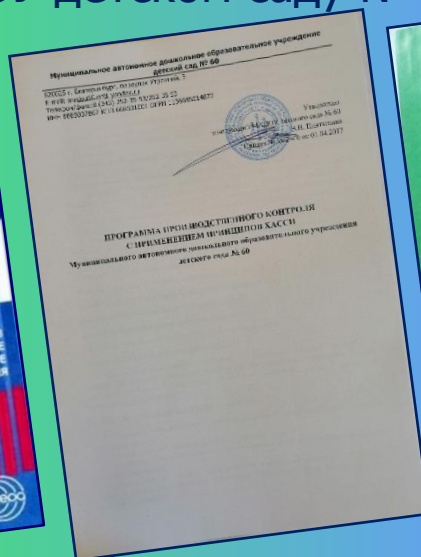


МАДОУ детский сад № 60

Соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил

Выполнение санитарно-гигиенических правил на пищеблоке дошкольного учреждения регламентируется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях СанПиН 2.4.1.3049 - 13»

Реализуется Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий за условиями обучения и воспитания детей в МАДОУ детском саду № 60



Контроль химических, физических факторов производственной среды и трудового процесса

Контроль на этапе технологических процессов в соответствии с требованиями программы ХАССП

Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции

Контроль технологии приготовления блюд, кулинарных изделий, готовой продукции

Контроль наличия действующих санитарных правил, мероприятий по их внедрению

Контроль своевременности прохождения сотрудниками предварительных и периодических медицинских осмотров

Контроль вакцинации сотрудников против инфекционных заболеваний

Учет аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения

**Программа
производственного
контроля**

Контроль своевременного прохождения гигиенического обучения сотрудников

Контроль работы пищеблока: соблюдение условий транспортировки продуктов, наличие сопроводительной документации на поступающее сырье, пищевые продукты
Контроль условий, сроков хранения пищевых продуктов

Контроль санитарно-технического состояния оборудования своевременности ликвидации неполадок

Контроль соблюдения правил обращения с отходами

Контроль проведения текущей влажной уборки и генеральной уборки

Меню

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

МАДОУ детский сад № 60

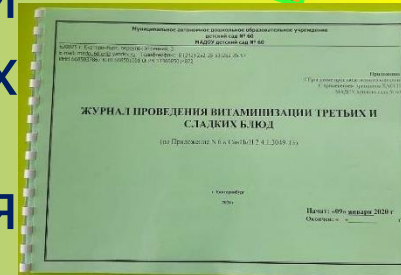
Витаминизация

Проводится С-витаминизация пищи в соответствии с инструкцией Министерства здравоохранения «О дальнейшем улучшении проводимой, обязательной С-витаминизации питания в лечебно-профилактических и других учреждениях».

В детском саду используется аскорбиновая кислота.

Препараты витаминов вводятся в третье блюдо (компот) на пищеблоке после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) непосредственно перед реализацией.

Данные о витаминизации блюд заносятся в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.



Система контроля качества питания

Проведение бракеража (проверки) блюд и изделий

Выдача готовой пищи с пищеблока разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией. Состав бракеражной комиссии утверждён приказом руководителя. Деятельность Комиссии регулирует Положение о бракеражной комиссии. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

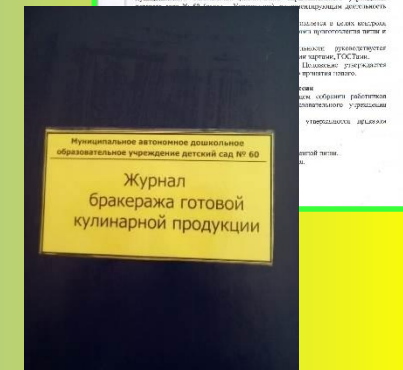
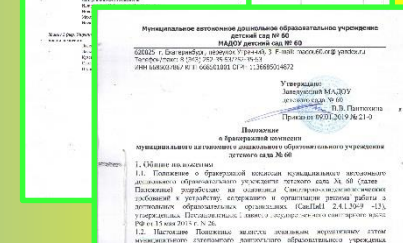
График выдачи пищи на пищеблоке
(утвержден приказом заведующего МАДОУ № 60 от 01.09.2019)

Завтрак	
Старшая группа № 1	8.10
Старшая группа № 2	8.15
Подготовительная № 1	8.20
Подготовительная № 2	8.30
Полдник	
Старшая группа № 1	10.05
Старшая группа № 2	10.10
Подготовительная № 1	10.40
Подготовительная № 2	10.45
Обед	
Старшая группа № 1	12.15
Старшая группа № 2	12.20
Подготовительная № 1	12.25
Подготовительная № 2	12.30
Поздний	
Старшая группа № 1	16.05
Старшая группа № 2	16.10
Подготовительная № 1	16.15
Подготовительная № 2	16.20

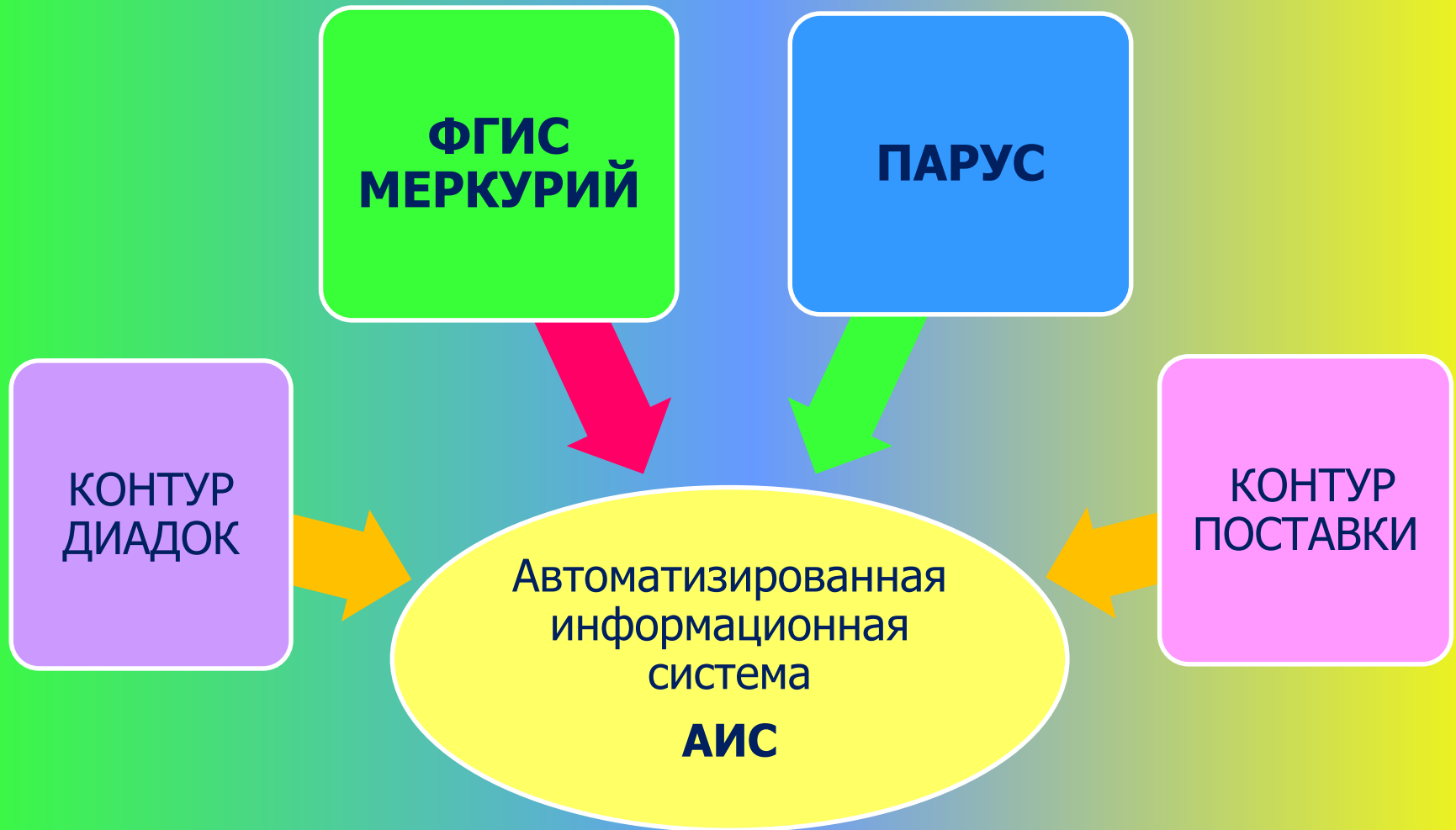


Итого работы бракеражной комиссии на 2019-2020 учебный год

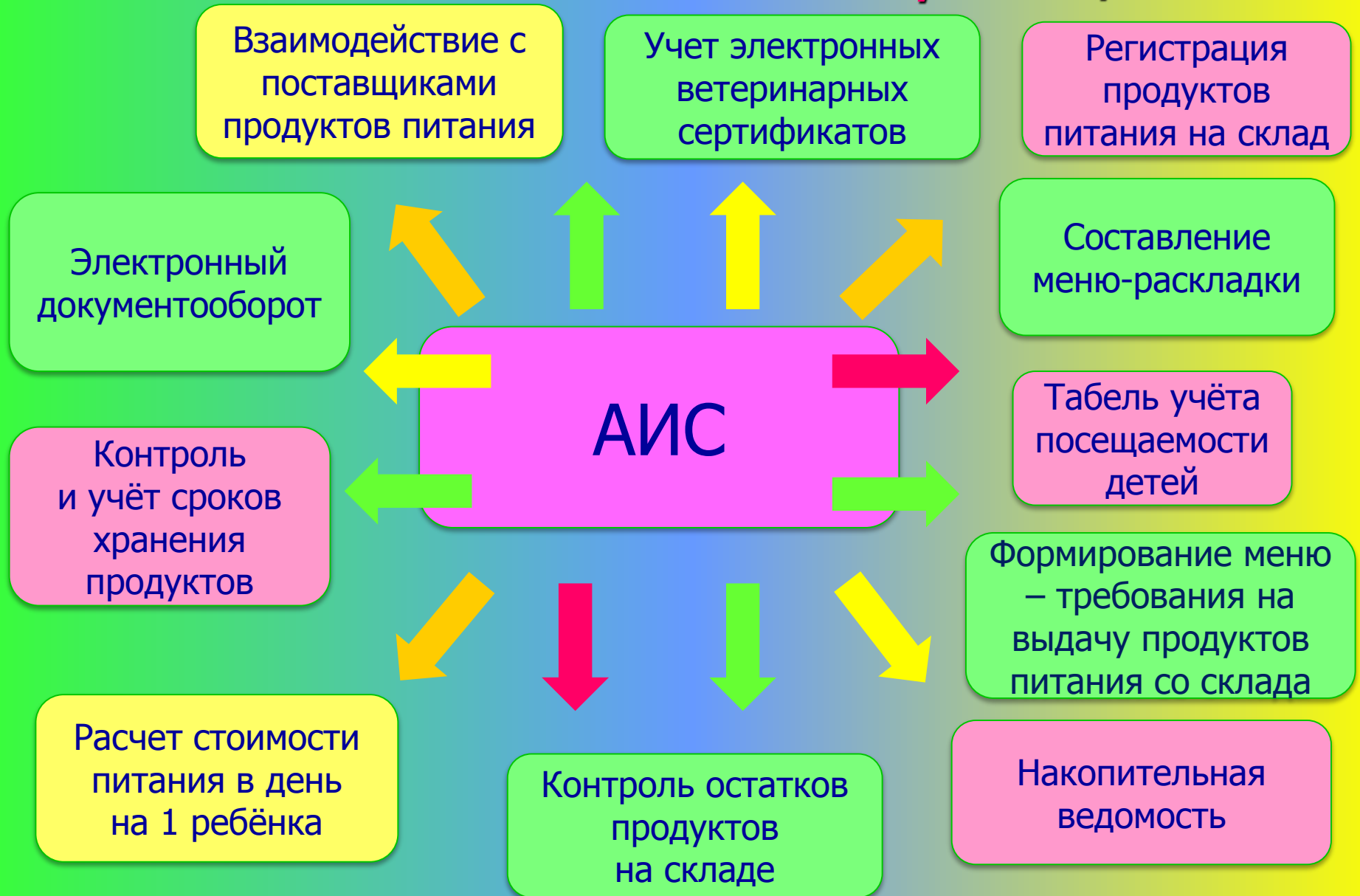
№ п/п	Дополнительные порции	Средний балл	Средний балл
1	Утвержденный состав комиссии	4,0	4,0
2	Всего: 1. Количество проверенных порций 2. Количество порций, не прошедших проверку 3. Количество порций, не прошедших проверку по качеству 4. Количество порций, не прошедших проверку по количеству	4,0	4,0



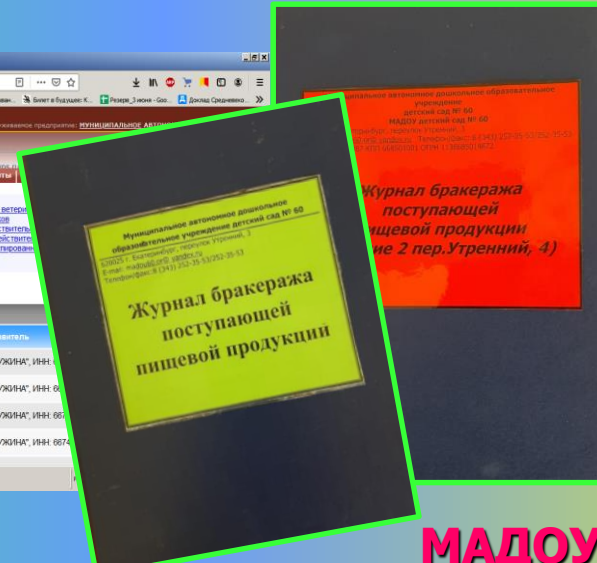
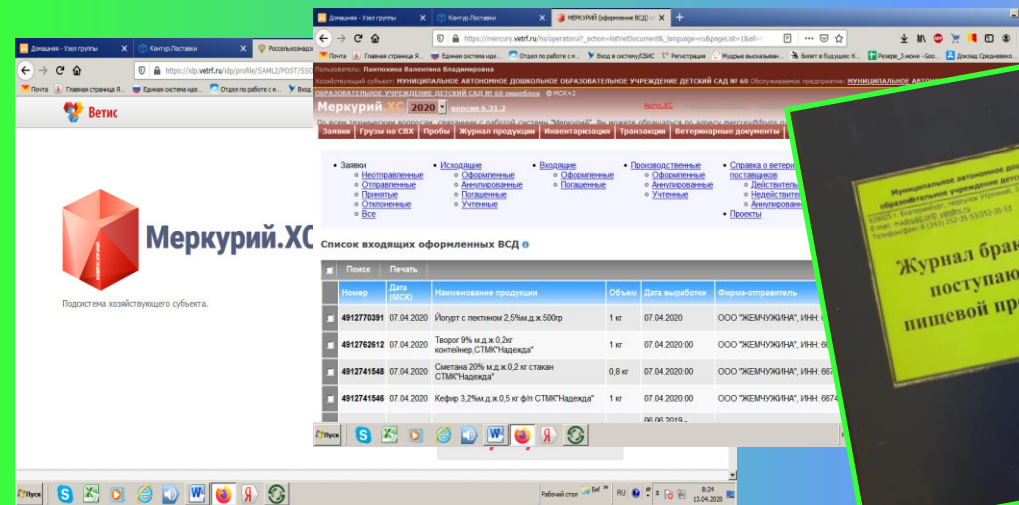
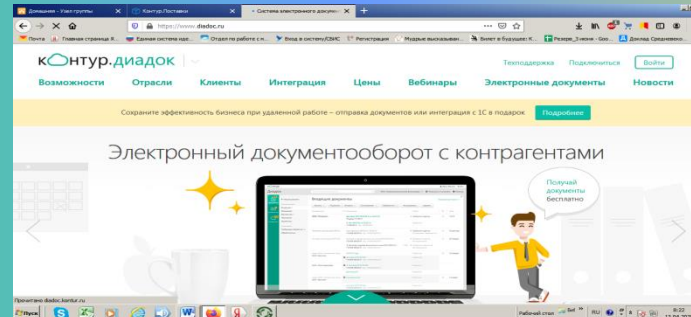
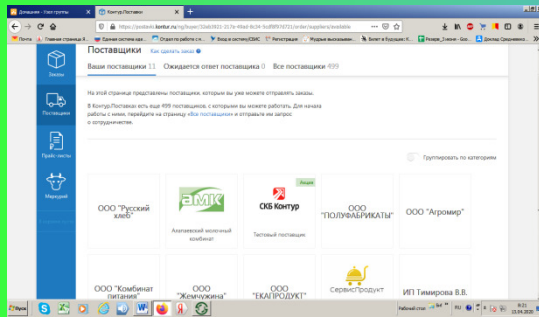
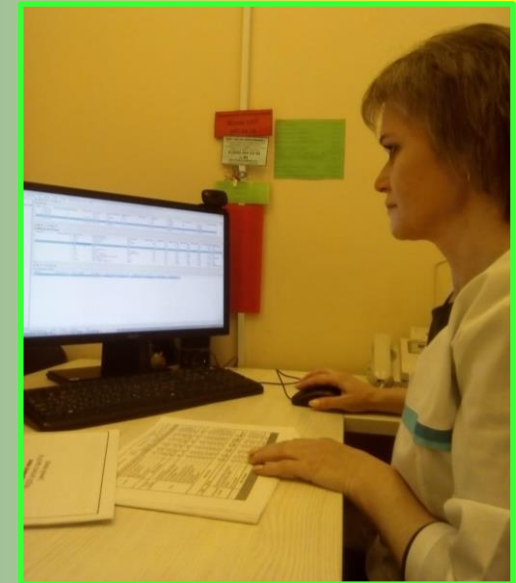
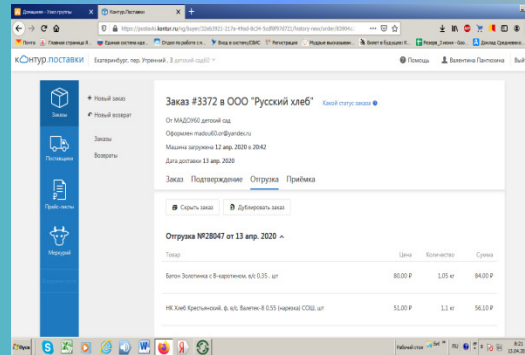
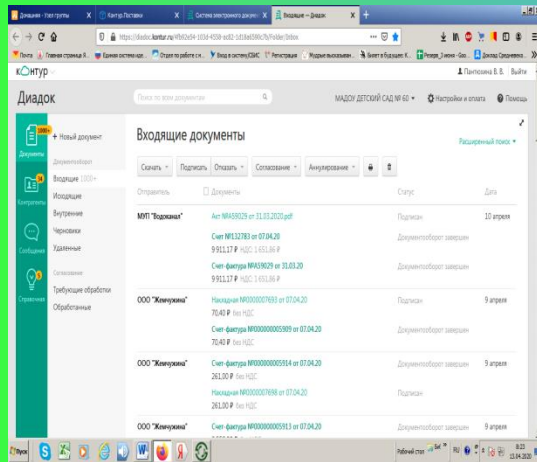
Система контроля качества питания



Организация питания



Организация питания



МАДОУ детский сад № 60

Программа производственного контроля с применением принципов ХААСП

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её изготовления, организации производственного контроля в МАДОУ детском саду № 60 с применением принципов ХААСП (*анализ опасностей и критических контрольных точек*)

Цель производственного контроля за качеством пищевой продукции в Учреждении – обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза в процессе её производства и реализации

Программа производственного контроля с применением принципов ХААСП

Использование принципов ХААСП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек.

Принцип 1 Проведение анализа рисков

Принцип 2 Определение Критических Контрольных Точек (ККТ)

Принцип 3 Определение критических пределов для каждой ККТ

Принцип 4 Установление системы мониторинга ККТ

Принцип 5 Установление корректирующих действий

Принцип 6 Установление процедур проверки системы ХААСП

Принцип 7 Документирование и записи ХААСП

Снабжение продовольственными товарами

Поставка продуктов питания осуществляется на основании Договора между Поставщиком и Заказчиком. **Снабжение** продовольственными товарами осуществляется в соответствии с согласованным меню, товаросопроводительной документацией

Поставщик ООО
«Екапродукт»

Мясная, рыбная
продукция, яйцо
куриное

Консервация,
бакалейная
продукция

Сок, фрукты,
сухофрукты

Поставщик ООО
«Жемчужина»

Молочная
продукция

Овощи свежие в
вакуумной
упаковке

Поставщик ООО
«Русский хлеб»

Организация питания

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Входной контроль поступающих продуктов проводит ответственное лицо (кладовщик). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.



МАДОУ детский сад № 60

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

Хранение продуктов в холодильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика.



Состояние охраны труда и техники безопасности

В помещениях пищеблоков условия труда работников соответствуют требованиям действующих нормативных документов.

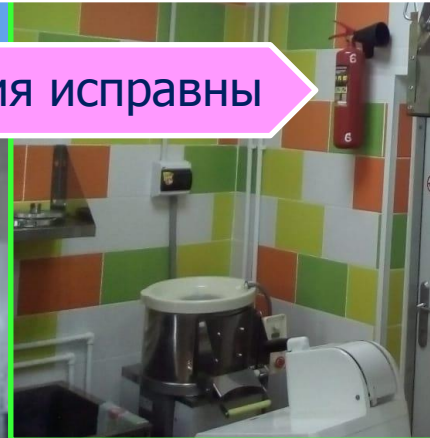
- имеются инструкции на рабочих местах
- укомплектована медицинская аптечка
- исправны светильники, приточно-вытяжная вентиляция
- заземлены электроприборы
- в рабочем состоянии отключающие устройства
- исправно электрооборудование
- промаркированы электророзетки
- имеются диэлектрические коврики
- исправны первичные средства пожаротушения

Состояние охраны труда и техники безопасности



светильники, приточно-вытяжная вентиляция исправны

первичные средства пожаротушения исправны



электрооборудование исправно

диэлектрические коврики имеются

Состояние охраны труда и техники безопасности

Персонал пищеблока своевременно проходит обязательные периодические медицинские осмотры в установленном порядке, аттестацию на знание санитарных норм и правил не реже 1 раза в год.

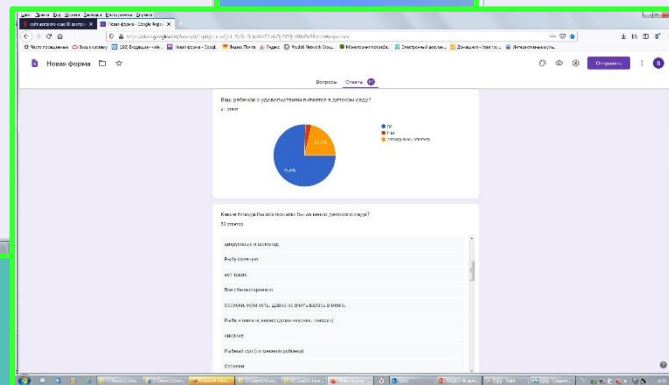
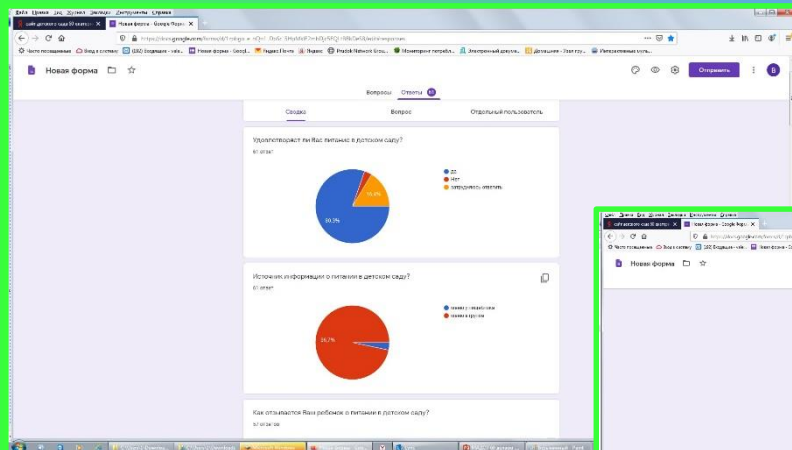
Работники пищеблока обеспечены форменной одеждой не менее трёх комплектов на 1 человека.



Работа педагогического коллектива с факторами, формирующими отношение родителей (законных представителей) к организации и качеству питания

С целью изучения мнения об уровне организации качества питания детей проведено анкетирование среди родителей воспитанников

Обобщенные результаты анкетирования «Качество питания в детском саду»



Качество питания в детском саду

Полностью ли вы удовлетворены качеством питания в детском саду?

☐ да

☐ нет

☐ не удовлетворен

Достаточно ли информированы вы о питании в детском саду?

☐ да

☐ нет

☐ не удовлетворен

Как вы работаете с родителями в детском саду?

Родительский опыт:

Как вы работаете с родителями в детском саду?

Результаты анкетирования «Качество питания в детском саду»

Рассказываете ли вы своему ребёнку о полезных свойствах продуктов

- Да 82%
- Нет 0%
- Иногда 18%

Оцените питание в детском саду по 5-бальной шкале

- 5 - 53%
- 4 - 40%
- 3 - 7%

Уделяете ли вы внимание здоровому питанию в своей семье

- Да 78%
- Иногда 17%
- Затрудняюсь 5%

Ваш ребёнок с удовольствием питается в детском саду

- Да 75%
- Нет – 3%
- Затрудняюсь 22%

Удовлетворяет ли вас питание вашего ребёнка в детском саду

- Да 80%
- Нет -3%
- Затрудняюсь 17%

Культура обслуживания детей

Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

Перед раздачей пищи детям младший воспитатель сервирует столы в соответствии с приемом пищи.

Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

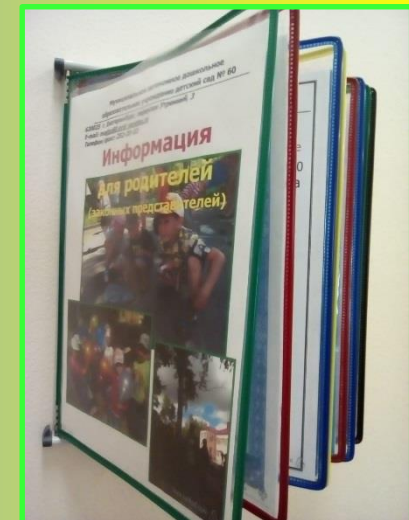
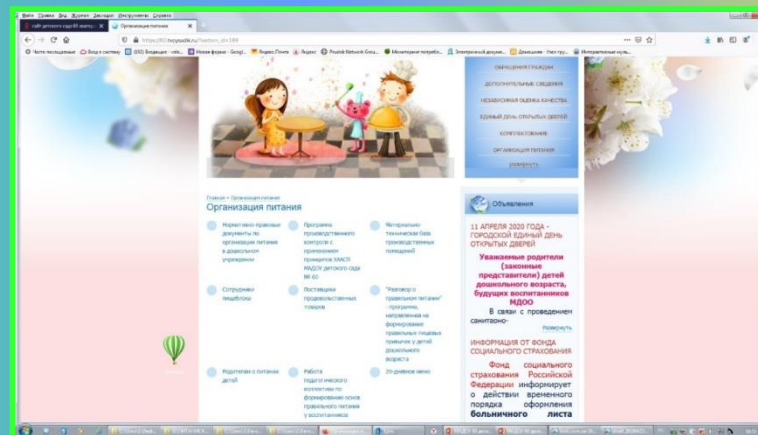
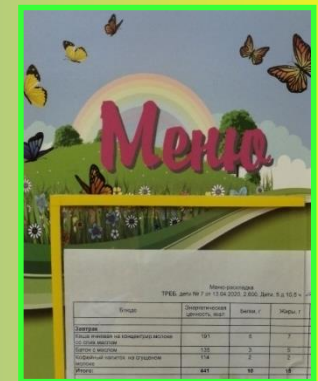
- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

Просветительская работа

Ведётся целенаправленная информационная разъяснительная, просветительская работа по пропаганде здорового питания.

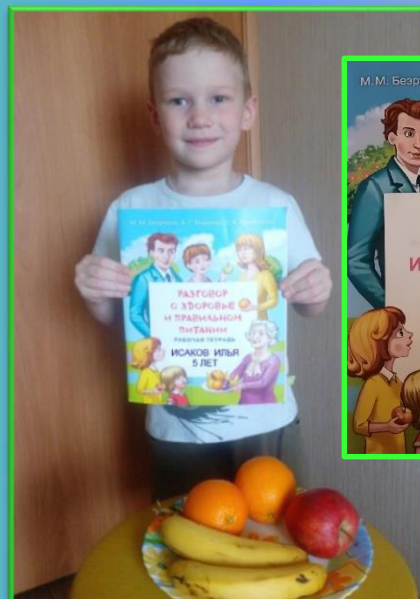
Информация об организации питания детей, рекомендации для родителей, ежедневное меню размещаются на информационных стендах детского сада, групп, а так же на официальном сайте в сети Интернет

<https://60.tvoyasadik.ru/>



Реализация программ по формированию правильных пищевых привычек у детей

Правильное отношение к здоровому питанию у воспитанников формируется через реализацию программы «Разговор о правильном питании», разработанной в Институте возрастной физиологии Российской Академии Образования и поддержанной Министерством просвещения РФ, целью которой является формирование у детей основных представлений и навыков рационального питания и здорового образа жизни.



Во всех возрастных группах реализуются проекты по формированию правильных пищевых привычек у детей, участниками которых являются воспитанники, их родители, педагоги.



Работники пищеблоков



Шеф–повар Ирина Мурзатаевна Жусупова

Образование среднее – профессиональное, 1992
СГПТУ № 2, г. Рудный

Профессия-повар

Квалификация – повар 3 разряда

Работает в МАДОУ детском саду № 60 с 2014 года



Повар Илида Альфритовна Сазанова

Образование среднее – профессиональное, 1997
Артинское профессиональное училище

Профессия-повар

Квалификация – повар 3 разряда

Работает в МАДОУ детском саду № 60 с 2016 года

Работники пищеблоков

Повар Вера Николаевна Белопашинцева

Образование среднее – профессиональное, 1974

Свердловский техникум общественного питания

Специальность – технология приготовления пищи

Квалификация – техник-технолог по приготовлению пищи

Работает в МАДОУ детском саду № 60 с 2019 года



Подсобный рабочий Ольга Георгиевна Албычева

Образование среднее – профессиональное, 1980

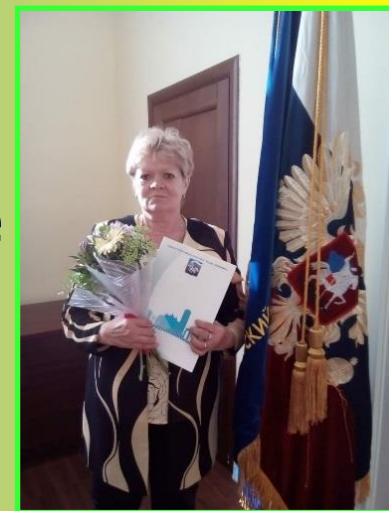
Профессиональное Свердловское торговое училище

Квалификация – кассир-контролёр

продовольственных товаров

Работает в МАДОУ детском саду № 60

с 2015 года



МАДОУ детский сад № 60

Муниципальное автономное дошкольное образовательное
учреждение детский сад № 60

Организация питания

