

Администрация города Козьмова
Муниципальное бюджетное
дошкольное
образовательное учреждение
ДЕТСКИЙ САД № 44
(МБДОУ № 44)

ОГРН 1023301952860
ИНН 3305040701

Исх. № 68

« 09 » 04 20 21 г.

601911, Владимирская область
г. Козьмово, ул. Моховая д. 2/7

Справка

об организации питания в Муниципальном бюджетном дошкольном
образовательном учреждении детский сад № 44

Для приготовления и хранения пищи в здании МБДОУ № 44 имеется
помещение пищеблока площадью 40,0 кв.м

В состав пищеблока входят:

- горячий цех,
- холодный цех,
- цех первичной обработки овощей,
- моечная кухонной посуды,
- кладовая сухих продуктов,
- кладовая для овощей,
- помещение с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов.

В помещении пищеблока имеется необходимое технологическое
оборудование:

- электроплита – 2 шт.,
- электросковорода – 1 шт.,
- электромясорубка – 2 шт.,
- овощерезка – 1 шт.,
- шкаф жаровочный – 1 шт.,
- столы оцинкованные- 4 шт.,
- стеллажи для кухонной посуды – 2 шт.
- раковина моечная двухсекционная- 1 шт.
- весы – 3 шт.,
- весы электронные – 1 шт.
- раковина – 3 шт.,
- универсальный привод -1 шт.,
- водонагреватель-1 шт.
- холодильник – 3 шт.

Все оборудование, предназначенное для приготовления блюд размещено с
учётом обеспечения свободного доступа к нему для его обработки и
обслуживания.

В моечной кухонной посуды (10,6 кв.м) имеется:

- наплитные баки,
- кастрюли из нержавеющей стали, эмалированные, тазы, миски, сковороды,
- доски разделочные, ножи, противни.

- ванны моечные чугунные – 2 шт.,
- ванны двухсекционная -1 шт.,
- стеллажи для кухонной посуды – 2 шт.,

В кладовой 17,3 кв. м. имеются

- Весы напольные - 1
- Морозильный ларь -1
- Холодильник-1
- Стеллажи

Непосредственное питание детей организуется в групповых помещениях, в которых оборудованы буфетные для мытья столовой посуды с установленными в них двухгнездными моечными ваннами.

- МБДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"
- Дети получают четырёхразовое питание: завтрак, второй завтрак (сок или фрукты), обед, уплотнённый полдник в соответствии с утверждённым режимом дня.

- Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах, энергии и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденного заведующим МБДОУ.
- Круглогодично, непосредственно перед реализацией пищи осуществляется С-витаминизация третьего блюда (компот, кисель и т.п.), в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".
- МБДОУ создаёт условия для охраны здоровья воспитанников и обеспечивает:
 - текущий контроль за состоянием здоровья воспитанников;
 - проведение санитарно-гигиенических, профилактических и оздоровительных мероприятий, обучение и воспитание в сфере охраны здоровья граждан в Российской Федерации;
 - соблюдение государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

Качество привозимых продуктов и приготовленных блюд контролируется специально созданной бракеражной комиссией, в состав которой входят медицинские и педагогические работники учреждения.

Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, ежедневно вывешивая меню.

С целью соблюдения требований к организации питания и оценки качества его организации в дошкольном учреждении администрацией МБДОУ проводится систематический контроль по этому направлению. Продукты поступают в детский сад при наличии сертификатов и удостоверений качества, соответствующих требованиям государственных стандартов. Сырые продукты и продукты, идущие в питание детей без термической обработки, хранятся отдельно, при этом соблюдается товарное соседство продуктов. Скоропортящиеся продукты хранятся в холодильных камерах с установленными в них термометрами. Овощи, сухие продукты хранятся в кладовой, которая оборудована полками.

Заместитель заведующего по безопасности и ведёт необходимую документацию:

- Журнал учёта температурного режима в холодильном оборудовании;
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- Журнал здоровья работников МБДОУ

Заведующий складом продуктов ведёт:

- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;

Заведующий МБДОУ № 44



Т.А. Бударина