

Муниципальное автономное дошкольное образовательное
учреждение детский сад № 161

Организация питания



Организация питания

Учредитель	Департамент образования Администрации города Екатеринбурга
Фамилия, имя, отчество заведующего	Карамова Роза Александровна
Юридический адрес	620017 г. Екатеринбург, пер. Баумана, д. 29
Фактический адрес	620017 г. Екатеринбург, пер. Баумана, д. 29 (Здание 1) 620017 г. Екатеринбург, пер. Старых Большевиков, д. 24а (Здание 2)
Контактный телефон/факс	8 (343) 252-35-53/252-35-53
Официальный сайт в сети Интернет	https://161.tvoysadik.ru
Адрес электронной почты	a.det.161@yandex.ru
Количество и направленность групп	10 групп общеразвивающей направленности: Здание 1 – 4 группы Здание 2 – 5 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 Орджоникидзевском районе 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, посудомоечными машинами, шкафами для хранения посуды.



Условия регламентирующие организацию питания



- **нормативно-правовые**



- **материально-технические**



- **финансовые**



- **кадровые**



- **организационные**



- **информационные**

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 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.



Организация питания

Материально-техническое обеспечение пищеблока



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-эпидемиологических (профилактических) мероприятий за условиями обучения и воспитания детей в МАДОУ детском саду № 161



Организация питания

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

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

**Программа
производственного
контроля**

Меню

Питание детей организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации.

Меню рассчитано на 20 дней, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп, рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей, а также с учетом сезонности (зимнее, летнее).

При 10,5 часовом пребывании детей в детском саду организовано 4-х разовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, уплотнённый полдник.

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

[illegible]

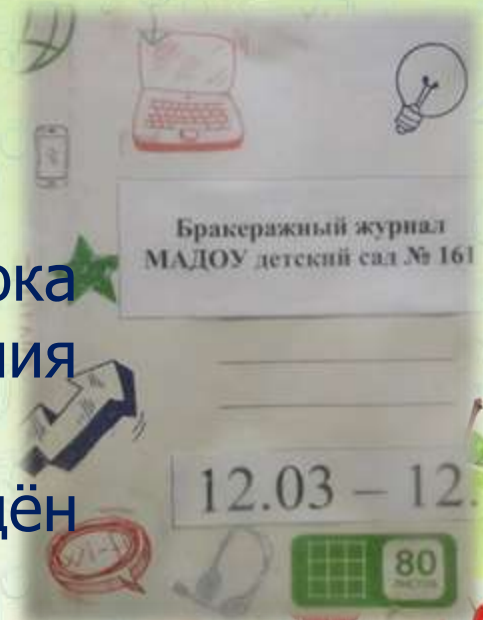
Система контроля качества питания

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.



Система контроля качества питания



Организация питания

Взаимодействие с
поставщиками
продуктов питания

Учет электронных
ветеринарных
сертификатов

Регистрация
продуктов
питания на склад

Электронный
документооборот

Составление
меню-раскладки

АИС

Контроль
и учёт сроков
хранения
продуктов

Табель учёта
посещаемости
детей

Расчет стоимости
питания в день
на 1 ребёнка

Формирование меню
– требования на
выдачу продуктов
питания со склада

Контроль остатков
продуктов
на складе

Накопительная
ведомость

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 № 161 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»

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