

Общая информация об условиях организации питания в образовательной организации

Материально-техническая база и инфраструктура	Пищеблок работает на сырье и включает следующие помещения согласно пункту 2.4.6.1 СанПин 2.4.3648-20 загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием (смотреть здесь). Технологическое оборудование пищеблока в соответствии с требованиями, установленными СанПиН 1.2.3685-21 ↙ холодильные шкафы -3 ↙ морозильная камера - 1 ↙ картофелеочистительная машина - 1 ↙ среднетемпературные холодильные шкафы - 5 ↙ универсальный механический привод или (и)овощерезательная машин - 3 ↙ электромясорубка -1 ↙ кондитерский стол -1 ↙ электрическая плита -1 ↙ электрическая сковорода -1 ↙ духовой (жарочный) шкаф -1 ↙ пароконвектомат - 1 ↙ электропривод для готовой продукции - 1 ↙ котломойка -1 Всё технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии. Проводится ежемесячное обслуживание технологического оборудования в соответствии с договором обслуживающей организацией. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь, кухонная посуда, столы, оборудование промаркированы и используются по назначению. Посуда для приготовления блюд используется из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.
Пищевые продукты (поступление, хранение, приготовление)	Продукты, поступающие в учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяет кладовщик с соответствием СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». Пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи не допускаются к приему. Кладовое помещение для хранения пищевых продуктов оборудовано приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Приготовление первых, вторых блюд, кондитерских изделий осуществляется на основании технологических карт оформленных в картотеке блюд в соответствии с десятидневным меню.
Питьевой режим	Используется кипяченая питьевая вода, при соблюдении следующих условий: кипятить воду не менее 5 минут; до раздачи детям кипяченая вода охлаждается до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась; смену воды в емкости для её раздачи проводиться не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается. Время смены

	кипяченой воды отмечается в графике выдаче питьевой воды
Контроль организации питания	Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений), связанных с оказанием услуг при организации питания в детском учреждении ежегодно 2 раза в год на основании методических рекомендаций (МР 2.3.0279-22 (приложение 2), МР 2.3.6.0233-21 (приложение 6)) заключается договор на оказание услуг по лабораторным исследованиям с санитарно-эпидемиологической экспертизой. Суточные пробы, как контроль, за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости. Суточные пробы храниться не менее 48 часов в специально отведенном (промаркированном) холодильнике при температуре от +2°C до +6°C. Контроль в области организации и обеспечения питанием дошкольников в детском саду осуществляет - бракеражная комиссия, рабочая комиссия по ХАССП, Совет питания и родительский контроль.
Санитарная обработка	В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. На моющие и дезинфицирующие средства имеются сертификаты. Применяемые дезинфектанты проверяются на сайте - Реестр свидетельств о государственной регистрации http://fp.crc.ru/dez/?type=max. 2 раза в год специальной организацией проводится дезинфекция всех помещений.
Специализированные информационные программы и технологии, используемые в процессе организации работы пищеблока по организации питания	ФГИС «Меркурий» — автоматизированная система контроля для прослеживания продуктов (животного происхождения), за которым установлен государственный ветеринарный контроль на территории РФ. Приложение программы «Честный знак» можно навести камеру телефона на QR код и проверить легальность и качество товара; узнать реальный срок годности и состав; сообщить о нарушениях. Программа ДмСофт – расчет Меню в соответствии с нормами СанПиНа