

В МДОАУ №102 созданы условия для организации питания обучающихся, которое осуществляется в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин). Кратность приема пищи определяется временем пребывания детей и режимом работы детского сада – при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона. Организация питания осуществляется по договору безвозмездного пользования функциональными помещениями (пищеблок, склад продуктов питания). Пищевые продукты поступают в детский сад на склад продуктов питания и имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

Ответственное лицо проверяет качество продуктов, проводит бракераж сырых продуктов, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе техническими регламентами, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

В детском саду имеются технологические карты приготовления блюд. В рацион питания включены все необходимые питательные вещества и элементы, которые важны для роста и развития детей.

В целях соблюдения сбалансированности, питательности и полезности детского рациона питания в организации соблюдаются следующие требования установленные действующим санитарным законодательством: -перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, среднесуточные наборы пищевой продукции, масса порций для детей в зависимости от возраста, суммарные объемы блюд по приемам пищи, потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах, распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи, режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации, замена пищевой продукции в граммах с учетом их пищевой ценности.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке организации отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Закладка продуктов, кулинарная обработка, выход блюд, вкусовые качества пищи, санитарное состояние пищеблока, правильность хранения и соблюдение сроков реализации продуктов осуществляет определенная локальным актом бракеражная комиссия.

Организацию питания детей в детском саду осуществляет общество с ограниченной ответственностью «Комбинат питания № 1» г. Санкт-Петербурга. Меню утверждается руководителем предприятия общественного питания, согласовывается с руководителем детского сада.

Поставку пищевых продуктов детский сад осуществляют организации: общество с ограниченной ответственностью «Далеант», торговый дом "Успех", общество с ограниченной ответственностью "Регион Трейд", общество с ограниченной ответственностью "А7-Агро", общество с ограниченной ответственностью «Сок», общество с ограниченной ответственностью «Хотей», общество с ограниченной ответственностью СМАК-56, общество с ограниченной ответственностью «Феникс».

В составе комплекса помещений буфетов-раздаточных предусмотрено помещение для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий, помещение для мытья кухонной и столовой посуды, помещение (место) для хранения контейнеров (термосов, тары).

Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудованы технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Технологическое и холодильное оборудование исправно и способно поддерживать температурный режим. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, устойчивые к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) выполнено из дерева твердых лиственных пород. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование промаркированы в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой. Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды обеспечивает поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд соответствует количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

Групповые комнаты оборудованы столовой мебелью (столами, стульями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Разработанное 10-дневное меню не дифференцировано, так как дети с задержкой психического развития, посещающие группы компенсирующей направленности не имеют ограничений в питании и питьевом режиме.

Питьевой режим организован посредством кипячения воды.

Родители обучающихся (воспитанников) информируются о питании ребенка в детском саду: меню размещается на стендах в группе, на сайте детского сада. В детском саду осуществляется контроль за организацией питания.

