



Условия питания и охраны здоровья обучающихся

В МБДОУ № 1 организовано сбалансированное питание. Разработано примерное 10-дневное меню на холодный и тёплый период, кратность питания в соответствии с XV разделом «Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста» СанПиН 2.4.1 3049-13 пункт 15.11. 10-ти дневное меню утверждено заведующей ДОУ.

В 10-ти дневном меню учтены возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах (соотношение белков, жиров, углеводов).

Технология приготовления блюд соответствует разработанным технологическим картам. Выход блюд соответствует технологическим картам.

Приготовление пищи осуществляется из продуктов, самостоятельно закупаемых организацией у поставщиков. Прием продуктов питания происходит при наличии сопроводительных документов. Сопроводительные документы на все продукты питания в наличии, сгруппированы по группам продуктов питания.

Ежедневно используется С-витаминизация третьего блюда.

Медицинская сестра ежедневно проводит осмотр работников пищеблока и младшего обслуживающего персонала, принимающих участие в раздаче пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья, который ведется в соответствии с приложением № 16 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Журнал бракеража готовой продукции ведется по установленной форме в соответствии с приложением № 8 СанПиН 2.4.1.3049-13. Состав бракеражной комиссии утвержден в соответствии с п.14.23 СанПиН 2.4.1.3049-13. (Приказ от 11.01.2016г. №23).

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, ведется по установленной форме в соответствии с приложением № 5, таблицы СанПиН 2.4.1.3049-13.

На пищеблоке и на складе пищевых продуктов ведутся журналы учета температурного режима в холодильном оборудовании по форме в соответствии с приложением № 6 к СанПиН 2.4.1.3049-13. Фактическая температура в холодильном оборудовании соответствует условиям хранения, указанным на ярлыках скоропортящихся продуктов питания.

Отбор проб ведется в соответствии с требованиями п. 14.24. СанПиН 2.4.1. 3049-13.

В МБДОУ, имеется пищеблок, который оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. В соответствии с разделом XIII «Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде» СанПиН (13.2., 13.3.). Объемно-планировочные решения помещений

пищевых технологий предусматривают последовательность технологических процессов.

Подсчет основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости проводится один раз в месяц, подсчитывается калорийность (количество белков, жиров, углеводов, витаминов). Постоянно проводится витаминизация пищи препаратами «Аскорбиновая кислота».

Готовая пища выдается только после снятия пробы и соответствующей записи. В правильной организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной и эмоциональной окружающей обстановке в группе и столовой. Группы и столовая обеспечены соответствующей посудой, удобными столами. Воспитатели приучают детей к чистоте и опрятности при приеме пищи. Организация питания находится под постоянным контролем администрации детского сада. Потребление каждого вида продукта должно соответствовать норме СанПиН 2.4.1. 3049-13.

В МБДОУ имеется прачка, оснащённая тремя автоматическими стиральными машинами. Стирку белья осуществляет машинист по стирке белья. Смена постельного белья и полотенец осуществляется в соответствии с утверждённым графиком.

В МБДОУ № 1 работает санитарная комиссия, которая следит за санитарным состоянием помещений дошкольного учреждения и за техническим состоянием оборудования. Комиссия проходит 1 раз в неделю. По итогам обхода медицинская сестра и уполномоченный по охране труда заполняют Санитарный журнал группы, экран чистоты, проводят совещание с помощниками воспитателя; уполномоченный по ОТ составляет акты по техническому состоянию.

В МБДОУ № 1 разработана и реализуется программа по комплексной безопасности учреждения. Выполнение системы безопасности учреждения контролируется органами муниципального и государственного уровня.

С целью обеспечения противопожарной и антитеррористической безопасности в здании детского образовательного учреждения имеются:

- автоматическая охранно-пожарная сигнализация;
- кнопка экстренного реагирования и вызова сотрудников ЧОП;
- первичные средства пожаротушения;
- установлены камеры наружного видеонаблюдения;
- осуществляется охрана учреждения охранным предприятием ООО ЧОО «Стелс».