Справка об организации питания в ЧУДО «Чадо-Радо»

Питание в ЧУДО «Чадо-Радо» организовано в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» и Изменениями № 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 утвержденные постановлением Главного санитарного врача РФ 27.10 2020 № 32 и на основании Устава детского сада

1. В ЧУДО «Чадо-Радо» организовано 5 – ти разовое питание

2. В ЧУДО «Чадо-Радо» имеется примерное 10 дневное меню, калькулятор на основе сборника рецептур блюд и кулинарных изделий в ДОУ г.Москва ДЕЛИ ПРИНТ 2012 год и Сборника технологических нормативов г.Пермь 2013г, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для детей 2-х лет до 7 лет

3. Примерное 10 дневное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период реализации.

4. На каждое блюдо заведена технологическая карта в соответствии с требованиями СанПиН, калькулятором.

5. Калькулятор проводит 1 раз в 10 дней расчет и оценку использованного на 1 ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов в ЧУДО «Чадо-Радо», по результатам оценки, при необходимости, проводится коррекция питания в течение следующих 10 дней. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводится за 10 дней.

6. Выдача готовой пищи производится только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, в состав входит представитель родителей.

7. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале «Бракераж готовой продукции»

8. Непосредственно после приготовления пищи поваром отбирается суточная проба готовой продукции, которая хранится в холодильнике для «Суточных проб» при температуре +2 - +6* С не менее 48 часов

Устройство и оборудование пищеблока ЧУДО «Чадо-Радо», соответствует санитарным правилам

В состав пищеблока входят:

- кладовая сухих продуктов;
- холодильники для хранения скоропортящихся продуктов с холодильными камерами, морозильной камерой;
- холодный цех;
- горячий цех;
- цех готовой продукции и раздаточная;
- раздевалка для персонала пищеблока.

1. На пищеблоке имеется необходимое исправное технологическое и холодильное оборудование:

Перечень имеющегося технологического оборудования с указанием марок.

Помещение	Оборудование	Марка	Количество
Склад	Холодильник	POLAIR	1
	Холодильник	POLAIR	1
	Холодильник	POLAIR	1
	Морозильник	indesit	1
Холодный цех	Кухонный комбайн	kenwood	1
	Холодильник	POLAIR	1
	Электромясорубка	bosh	1
	Стол с холодильником	EKSI	1
	Морозильник	POLAIR	1
Горячий цех	Плита электрическая	Abat	1
	Пароконвектомат	EKA	1
Мясной цех	Мясорубка	bosh	1

2. технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

3. Поставка продуктов в ЧУДО «Чадо-Радо» осуществляется ежедневно.

4. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ЧУДО «Чадо-Радо» осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

5. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет ответственное лицо – шеф-повар.

6. Результаты контроля регистрируются шеф-поваром в специальном журнале «Бракераж сырой продукции»

7. Набор пищевых продуктов хранится в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием- изготовителем

8. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами

9. Уборка помещений пищеблока проводится в соответствии с требованиями СанПиН

- ежедневное мытье полов, протирание подоконников и радиаторов, удаление пыли и паутины
- еженедельно проводится мытье стен, осветительной арматуры с применением моющих средств
- один раз в месяц проводится генеральная уборка всех помещений пищеблока с последующей дезинфекцией

10. Осуществляется контроль за наличием документов о своевременной санитарной обработке транспорта и о своевременном прохождении мед осмотра лицами, доставляющими продукты в ЧУДО «Чадо-Радо»