

Российская Федерация
Департамент образования комитета по социальной политике и культуре
Администрации города Иркутска
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
города Иркутска детский сад №139

664043 г.Иркутск, б.Рябикова, 13, тел.:30-13-35
e-mail: mdoy-139@mail.ru

От 26.09.2022 г.

Исх. 158/2022

СПРАВКА

Об условиях питания воспитанников в МБДОУ г. Иркутска детского сада №139

Питание дошкольников происходит в МБДОУ г. Иркутска детский сад №139 и обеспечивает правильно организованное, полноценное, сбалансированное питание.

Питание детей осуществляется в группах.

Детские столы и стулья для принятия пищи подобраны и промаркированы в соответствии антрометрических данных детей.

В каждой группе оборудована буфетная, где имеется вся столовая посуда по количеству детей, посуда для получения пищи, а также все необходимое оборудование для обработки, мытья и хранения посуды. Вся посуда и столовые приборы промаркированы.

Питание пятиразовое, осуществляется в соответствии с графиком приема пищи, по режиму каждой возрастной группы и ежедневного меню. При составлении меню учитывается норма, калорийность, соотношение белков, жиров, углеводов, микроэлементов. В ежедневном меню используются продукты, содержащие микроэлементы.

Контроль за калорийностью, нормами питания осуществляется технологом «МУП Комбината питания» Васильевой Татьяной Анатольевной. Составляется перспективное двух недельное меню. Реализация меню удовлетворяет суточную потребность детей с года до семи лет.

Организация индивидуального питания детей, нуждающихся в лечебном или диетическом питании в ДОО осуществляется на основании заявления родителя (законного представителя) и справки/заключении лечащего врача о том, что ребенок нуждается в лечебном или диетическом питании.

Родителей ежедневно информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню во всех группах, где указываются граммы и калорийность блюда.

Пищеблок оборудован необходимым технологическим оборудованием.

Весы электронные МИДЛ П60	1
Весы электронные МИДЛ Т15 В1ЖА-8 НК	1
Весы электронные МИДЛ Т30 В1ЖА-8 НК	1
Весы электронные МИДЛ Т 30 В1 ЖА- 8/Ю	1
Картофелечистка МОК-300	1
Миксер В 20	1
Мясорубка МИМ-300 М	1
Овощерезка «Гамма» 5-А	1
Шкаф жарочный	1
Эл.плита 4-х конфорочная	1
Эл.плита ПЭ-4 ШТ с ШЖ	1
Электрокипятильник GASTRORAG DK-WB-40	1
Электросковорода СЭТ-025	1
Наличие кухонного инвентаря, необходимого для приготовления пищи	Количество, шт.

Бак алюминиевый	3
Бак наплитный	3
Бак эмалированный	2
Ведро разное	9
Ведро эмалированное	3
Веселка	8
Гастроемкость	3
Грохот	2
Доска разделочная	11
Кастрюля разная	10
Ковш разный	6
Шумовка	2
Нож разный	12
Поварешка	4
Противень	5
Сковорода	3
Сотейник	1
Совок для сыпучих	2
Таз разный	28
Таз эмалированный	3
Чайник	1
Ведро с педалью	1
Полка для разделочных досок	1
Противень	4
Котел	2
Лопатка нерж. 195*75	2
Коврик диэлектрический	2
Комплект стоек	1

Для хранения скоропортящихся продуктов используются:

Холодильник «Атлант»	1
Холодильник «Бирюса»127	1
Холодильник «Саратов»	1
Холодильник SIMENS KG	1
Холодильник шкаф «Бирюса»133	1
Холодильник POZIS-Свяга	1
Ларь морозильный Снеж (крышка)	3
Шкаф холодильный «ларь» Бирюса 355 НК-5	1

Пищевые продукты, поступающие в дошкольное учреждение, имеют все сопроводительные документы в соответствии требований санитарным правилам. Оценку качества поставляемых продуктов осуществляет шеф-повар.

В дошкольном учреждении имеются технологические карты для приготовления блюд. Разработан и утвержден график получения пищи на холодный и теплый период года. Ведется «Журнал контроля выхода готовых блюд», «Журнал ведомости рациона»

В ДОУ организован питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды. 1 раз в месяц берется проба питьевой воды на бактериологическое обследование.

Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы медицинским работником, или членом бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд. Ежедневно оставляется суточная проба готовой продукции. Пробу отбирают в стерильную посуду с крышкой, и сохраняют в течение 48 часов в специальном холодильнике.

Пищевые продукты, поступающие в ДОУ, имеют санитарноэпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным требованиям.

Ассортимент блюд и кулинарных изделий, на основе которого сформировано примерное меню, включает в себя только те блюда и кулинарные изделия, которые по своим рецептурам и технологии приготовления соответствуют научно обоснованным гигиеническим требованиям к питанию детей дошкольного возраста.

И.о. заведующего



Н.А. Богданова