Общая информация об условиях организации питания в образовательной организации

<p>Материально-техническая база и инфраструктура</p>	<p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> ↵ холодильные шкафы -2 ↵ картофелеочистительная машина - 1 ↵ среднетемпературные холодильные шкафы - 3 ↵ овощерезательная машин - 1 ↵ электромясорубка -1 ↵ кондитерский стол -1 ↵ газовая плита -1 ↵ пароконвектомат- 1 ↵ тестомес – 1 <p>Всё технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии. Проводится ежемесячное обслуживание технологического оборудования в соответствии с договором обслуживающей организацией.</p> <p>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.</p> <p>Посуда для приготовления блюд используется из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.</p>
<p>Пищевые продукты (поступление, хранение, приготовление)</p>	<p>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.</p> <p>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.</p>
<p>Питьевой режим</p>	<p>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 проводится 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</p>

<p>Контроль организации питания</p>	<p>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.</p> <p>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 хранятся не менее 48 часов в специально отведенном (промаркированном) холодильнике при температуре от +2°С до +6°С. Контроль в области организации и обеспечения питанием дошкольников в детском саду осуществляет - бракеражная комиссия, рабочая комиссия по ХАССП, Совет питания и родительский контроль.</p>
<p>Санитарная обработка</p>	<p>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.</p>
<p>Специализированные информационные программы и технологии, используемые в процессе организации работы пищеблока по организации питания</p>	<p>ФГИС «Меркурий» — автоматизированная система контроля для прослеживания продуктов (животного происхождения), за которым установлен государственный ветеринарный контроль на территории РФ.</p> <p>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.</p> <p>Программа ВижнСофт – расчет Меню в соответствии с нормами СанПиНа</p>