

СПРАВКА
о проявлении показателя качества дошкольного образования

4. Показатели качества по обеспечению здоровья, безопасности и качеству услуг по присмотру и ухода

4.3. в ДОО организован процесс питания в соответствии с установленными требованиями

Процесс питания в ДОО организован в соответствии с установленными требованиями СанПиН Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 24.03.2021 г. №10 «О внесении изменений в санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/2.43598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 г. №16»; Постановлением от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

в соответствии с Решением Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 г. № 49/1469 "Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда", Контракта по питанию прием пищи устанавливается по строго отведенному времени. В ДОО организуется 4-разовое питание (завтрак, 2-й завтрак, обед, уплотненный полдник).

Материально-техническое оснащение и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока, складского помещения в основном соответствуют санитарным правилам. Согласно нормативам, пищеблок оборудован современными машинами и аппаратами, механизмирующими и автоматизирующими процессы обработки пищевых продуктов, что способствует повышению производительности труда, качества пищи, уменьшению количества отходов продуктов.

Для приема пищи группы оснащены необходимой мебелью и достаточным количеством столовой и чайной посуды в соответствии с требованиями СанПиН 3.1/2.43598-20. В групповых ячейках имеются утвержденные заведующим инструкции по режиму обработки посуды, кухонного инвентаря, графики питьевого режима и смены постельного белья. В МОУ выполняются требования СанПиН 3.1/2.43598-20 части хранения и обработки посуды и инвентаря. Не допускается использование посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами. Административно-общественный контроль за качеством оказания услуг питания, поступающих на пищеблок продуктов, соблюдением условий хранения и сроков реализации осуществляется в соответствии с контрактом и приказами заведующего о бракеражной комиссии, на основании локальных актов. В МОУ обеспечивается контроль за надлежащими условиями хранения пищевых продуктов, соблюдением сроков их реализации, проводятся контрольные взвешивания блюд, проверка муниципального имущества на соответствие требованиям санитарии и гигиены, правилам и условиям хранения продуктов, содержания предоставленных оператору питания помещений, оборудования, инвентаря и другого имущества.

Справку подготовила старший воспитатель

Айчикенова И.А.

