



Организация

ПИТАНИЯ В

ДЕТСКОМ САДУ

Организация питания в дошкольном учреждении осуществляется в соответствии с примерным меню с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей, утвержденным приказом заведующего и составленным в строгом соответствии с действующими СанПиН 2.4.1.3049-13.

В 10-дневном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни. На основании утвержденного 10-дневного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд. На каждое блюдо в дошкольном учреждении заведена технологическая карта, в которой отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Фактический рацион питания соответствует утвержденному 10 - дневному меню.

Ежедневно поваром отбирается суточная проба готовой продукции в объёме: порционные блюда - в полном объёме, остальные - не менее чем 100гр., которая хранится 48 часов.

Контроль за качеством питания, витаминизацией блюд, закладкой продуктов, кулинарной обработкой, вкусовыми качествами пищи, хранением, соблюдением сроков реализации продуктов осуществляет заведующая ДОУ.

В рацион питания ДОУ включены все основные группы продуктов – мясо, рыба, молоко и молочные продукты, яйца, пищевые жиры, овощи и фрукты, сахар, кондитерские изделия, хлеб, крупа и др.,

Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеет маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда соответствуют следующим требованиям:

столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические;

для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски из деревьев твердых пород без щелей и зазоров, гладко выструганные.

Посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, безопасна для здоровья детей;

компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали.

Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению.

Посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия не допускается к использованию.

В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т.п.

Приготовление пищи осуществляется из продуктов, закупаемых организациями по заключенным договорам:

№ п/п	поставщик	наименование поставляемого товара
1	ООО ТО «РУСЬ» в лице директора Новикова Владимира Сергеевича.	Мясо, рыба, бакалея, крупы, мука, соки, яйцо куриное, сосиски, сахар, соль, молоко, йогурт.
2	ООО «Богатырь» в лице директора Красавцева Александра Геннадьевича	хлеб

В дошкольном учреждении организовано четырехразовое питание. В промежутках между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи – второй завтрак, который может включать в себя: молоко, йогурт, сок, свежие фрукты.

Завтрак состоит из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда, рыба, и др.), салата, бутерброда и горячего напитка.

Обед включает салат, первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель).

Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

Ужин включает творожные или крупяные запеканки, овощные и рыбные блюда, каши и горячие напитки.

Контроль за соблюдением технологии приготовлением пищи, качественного ассортимента продуктов питания, соответствия пищи санитарно-гигиеническим нормам осуществляет бракеражная комиссия.