

Условия питания

В ДОУ организовано 4-х разовое питание: завтрак, обед, полдник, ужин. На оборудованном пищеблоке в соответствии с СанПин-2.4.1.3049-13 работают 2 квалифицированных повара. Меню ежедневно составляется по согласованному и утверждённому 10-ти дневному примерному меню. Ежедневно проводится витаминизация 3-го блюда. Блюда в течение дня распределены следующим образом:

Завтрак: каши молочные; запеканки; молочный суп; кофейный напиток, какао.

Обед: салаты овощные, первые блюда, блюда из мяса и птицы, рыбы, гарниры крупяные и овощные, третьи блюда - компот из сухофруктов и свежих фруктов, плодовая годный кисель, кисель с витаминами- Валетек-, хлеб пшеничный, ржаной.

Полдник: кисломолочные продукты, соки, свежие фрукты.

Ужин: овощные и творожные блюда, выпечка, каши, пудинги, запеканки, чай, молоко, салаты овощные.

Родителей информируем об ассортименте питания воспитанников, вывешивая ежедневное меню.

Питание в ДОУ удовлетворяет физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах и энергии. В ДОУ обеспечено выполнение санитарно-гигиенических требований в организации питания. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

Мероприятия, проводимые в детском саду:

- Проводится осмотр работников пищеблока на гнойничковые и острые кишечные инфекции с отметкой в журнале «Здоровья»;
- Поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сертификатами;
- На мясную продукцию имеются ветеринарные справки;
- Ведется журнал скоропортящихся продуктов, в которых указывается срок годности продуктов и конечный срок реализации,
- Имеются холодильные установки с разной температурой хранения с регистрацией температуры в журнале;
- Для приготовления пищи используются только разрешенные продукты (исключены: острые приправы, кетчупы, уксус, горчица, майонез, газированные напитки, грибы, чипсы и т.д.);
- Бракеражной комиссией ежедневно ведется контроль закладки продуктов питания, бракераж готовой продукции;
- Используются безопасные моющие средства (хозяйственное мыло + кальцинированная сода) и дезинфекционные средства.