

Организация питания

Пищеблок

Пищеблок укомплектован штатом на 100%. Шеф-повар, 3 повара, 1 кухонный рабочий, 2 кладовщика.

Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда – отвечают требованиям СанПиН.

Питание детей в ДОУ организовано 4-х разовое, 100% исполнение физиологических норм по основным видам продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями (СанПиН 2.4.1. 3049-13, утв. Главным государственным санитарным врачом РФ № 26 от 15.05.2013 г.). Для обеспечения нормального роста и развития детского организма в образовательном учреждении организовано полноценное, сбалансированное по содержанию основных веществ (белков, жиров, углеводов) питание на основе примерного 10-дневного меню с учетом физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания. Блюда готовятся согласно технологическим картам установленного образца. Проводится С-витаминизация третьего блюда, ежедневно дети получают второй завтрак из свежих фруктов и соков. В рационе питания детей ежедневно присутствует: молоко и кисломолочные продукты; в достаточном количестве: мясо, рыба, творог, сыр; соки и фрукты.

Ежедневно ведется бракеражный журнал готовой продукции, проводится проверка и делается отметка в журнале сертификатов качества привозимых продуктов, ведется журнал контроля за скоропортящимися продуктами, выставляются суточные пробы, проводится осмотр на кожные заболевания работников пищеблока с отметкой в журнале.

Медицинская сестра осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием - заводом изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Пищевые продукты хранятся в холодильниках и в соответствии с требованиями санитарно-гигиенических правил для контроля за температурой установлены термометры, в холодильниках соблюдается товарное соседство продуктов питания (рыба, мясо, масло, сыр и т.д.), используется посуда и оборудование с соответствующей маркировкой для различных групп продуктов питания, а также регламентированные СанПиН способы обработки продуктов. Приготовление пищи проводится с соблюдением санитарно-гигиенических требований и норм. Питание осуществляется в групповых помещениях ДОУ.

Контроль за организацией питания осуществляет заведующий и медицинский персонал, учитывая основные принципы:

- строгое соблюдение времени и интервалов между кормлениями;
- правильное количественное и качественное распределение пищи на отдельные приемы;
- соблюдение условий приема пищи и правил поведения ребенка во время еды.