

Организация питания в ДОУ.

Правильное питание - это основа длительной и плодотворной жизни, залог здоровья. Поэтому в плане работы детского сада вопрос о правильном питании занимает одно из важнейших мест.

Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Пищеблок на 100% укомплектован кадрами. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход. Санитарное состояние пищеблока соответствует требованиям Сан ПиН.

Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков. Имеется десятидневное меню. При составлении меню используется разработанная картотека блюд, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам.

Продукты, включенные в питание разнообразны:

- крупы;
- из овощей: капуста, лук, морковь, свекла, картофель, огурцы, помидоры;
- мясная продукция: куры, говядина;
- морская рыба;
- молочная продукция: творог, сметана, молоко, кефир, ряженка;
- фрукты: яблоки, бананы, груши, апельсины;
- разные виды напитков: компоты ассорти (изюм, курага, чернослив), соки;
- хлеб;
- 1-2 раза в неделю свежая выпечка.

Готовая пища выдается только после снятия пробы медработником и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд. Организация питания постоянно находится под контролем администрации. Ежедневно проводится бракераж готовой и сырой продукции.