

Организация питания в МБДОУ «Д/с №10»

Одним из важных факторов здоровья ребенка является организация рационального питания. Правильное питание – это основа длительной и плодотворной жизни, залог здоровья и бодрости. Поэтому в МБДОУ «Д/с №10» вопрос о правильном питании занимает одно из важнейших мест.

В детском саду организовано 5-ти разовое питание, в соответствии с 10-дневным меню, утвержденным приказом заведующего МБДОУ «Д/с №10» от 11.01.2021 №4. Разработанное меню обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам и углеводам. Дети в соответствии с установленными нормами получают молоко и кисломолочные продукты, сливочное и растительное масло, сахар, хлеб, мясо, рыбу, крупы, фрукты, соки и кондитерские изделия. В ежедневный рацион питания включены овощи и мясные блюда.

Специального меню для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями МБДОУ «Д/с №10» не предоставляет.

Питание детей организовано в групповых комнатах. Готовая пища выдается только после снятия пробы и соответствующей записи в журнале бракеража готовой продукции. Контроль за организацией питания на группе осуществляется воспитателем.

Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке в соответствии с технологическими картами. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим оборудованием, имеет чёткое разделение по цехам: горячей цех (готовой продукции), 2 холодных цеха: один для обработки сырых овощей, второй для обработки мяса, рыбы, яиц. Размещён на первом этаже, имеет отдельный выход.

Прием пищевых продуктов в детский сад осуществляется при наличии сертификатов, подтверждающих их качество и безопасность.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Входной контроль поступающих продуктов осуществляется заведующим складом.

Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. В МБДОУ «Д/с №10» не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки. Продукты на складе хранятся в соответствии с требованиями товарного соседства. Скоропортящиеся продукты хранятся в холодильных камерах с установленными в них термометрами, с обязательной регистрацией нормативных показателей в журнале учёта температурного режима в холодильном оборудовании.

Контроль за фактическим приготовлением блюд и санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока осуществляется шеф-поваром.