

Организация питания воспитанников.

Организация питания воспитанников детского сада осуществляется в соответствии с утвержденным 10-дневным меню. На каждое блюдо имеется технологическая карта.

Качество привозимых продуктов контролируется кладовщиком и старшей медицинской сестрой, качество приготовленных блюд контролируется старшей медицинской медсестрой детского сада.

Ассортимент продуктов: мясо (говядина первой категории бескостная), печень говяжья, птица, рыба (горбуша, форель, семга), колбасные изделия (не чаще одного раза в месяц), сметана, творог, творожная масса, молоко, сыр голландский, российский, масло, крупы, макаронные изделия, печенье песочное, овсяное, шоколадные конфеты, соки (яблочный, персиковый, абрикосовый), компот из консервированных фруктов, свежемороженые ягоды для компотов и морсов, свежие фрукты, сухофрукты (изюм, курага), овощи, выпечка, хлеб.



РАЦИОН ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

детского сада № 459

Рыба (горбуша, кета), гуляш говяжий, птица охлажденная, филе птицы, печень говяжья, творожная масса, сметана, молоко, творог, масло сливочное, свежемороженые овощи, сыр российский, соки «Сады Придонья» в ассортименте, джем, повидло, плоды шиповника, сгущенное молоко, изюм, курага, сухофрукты, свежемороженые ягоды, крупы, печенье, пряники, вафли, компоты плодовые, фрукты (яблоки, бананы, лимоны), яйцо.

Первые блюда: супы в ассортименте (борщ, фасолевый, гороховый, рассольник, суп с клецками, суп лапша, суп с макаронами, харчо, паутинка и т.д.)

Вторые блюда: гуляш, азу, плов, тушеный картофель с мясом, бигус, овощное рагу, ленивые голубцы, мясные ёжики, рыбные биточки, мясные котлеты и рыба с гарниром, суфле, мясная запеканка и т.д.

Третьи блюда: чай, чай с лимоном, чай с молоком, компоты, кисели, кофе (напиток), какао, отвары из плодов шиповника, морсы (брусничный, клюквенный).

Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции".

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильным оборудованием с контрольными термометрами. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания. Все технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии.

Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита. В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка по графику.

Для обеспечения преемственности питания, родителей информируем об ассортименте питания воспитанников, вывешивая ежедневное меню на информационном стенде в группе и на сайте Учреждения.