

Об условиях питания обучающихся

Питание детей осуществляется в соответствии с действующими Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. № 32.

В учреждении организовано сбалансированное питание в соответствии с примерным 10-дневным меню.

При разработке меню применяется "Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях" (под ред. М. П. Могильного и В.А. Тутельяна- 2016)

Приготовление блюд: приготовление первых, вторых блюд , выпечки осуществляется на основании технологических карт оформленных в картотеке блюд в соответствии с десятидневным меню, контролируется обеспечение правильной обработки пищевых продуктов. Контроль за качеством питания, закладкой продуктов, кулинарной обработкой, хранением, соблюдением сроков реализации продуктов осуществляет бракеражная комиссия организации.

Ежедневно в меню включаются: Молоко, сметана, мясо, картофель, овощи, хлеб, крупы, растительное и сливочное масло, сахар, соль., компоты. Остальные продукты: творог, рыба, яйцо, сыр и т.д.- 2-3 раза в неделю

Выдача пищи на группы осуществляется: по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракеража готовой кулинарной продукции» продукции. Пищевые продукты хранятся в соответствии: с условиями их хранения и сроками их реализации, установленными предприятием – изготовителем в соответствии с нормативно – технической документацией. Складское помещение для хранения продуктов оборудовано прибором для измерения температуры воздуха, достаточным холодильным оборудованием с контрольными термометрами. Устройство, оборудование и содержание пищеблока образовательной организации соответствует: санитарным правилам к организации общественного питания. Всё технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.