

МАДОУ детский сад 3

*«Здоровое
питание—основа
процветания»*



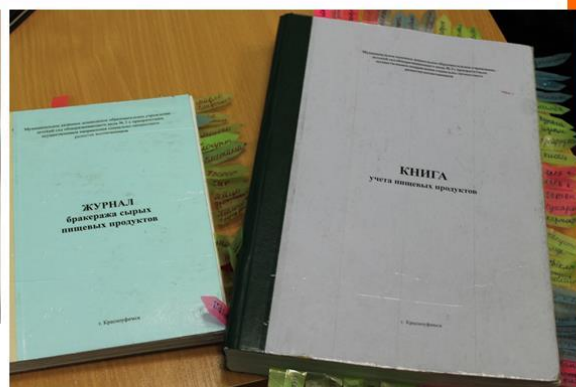
МАДОУ детский сад 3

*Условия для
организации здорового
питания воспитанников
и контроль качества*



Поставка продуктов в ДОУ

Поставка продуктов осуществляется надежными и проверенными поставщиками



Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.



Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

Хранение продуктов в ДОУ

Для хранения продуктов в ДОУ имеются помещения для хранения сырья овощей, сыпучих смесей, холодильная камера и пр.



Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Ежедневно осуществляется контроль за соблюдением сроков хранения скоропортящихся продуктов



Организация работы пищеблока



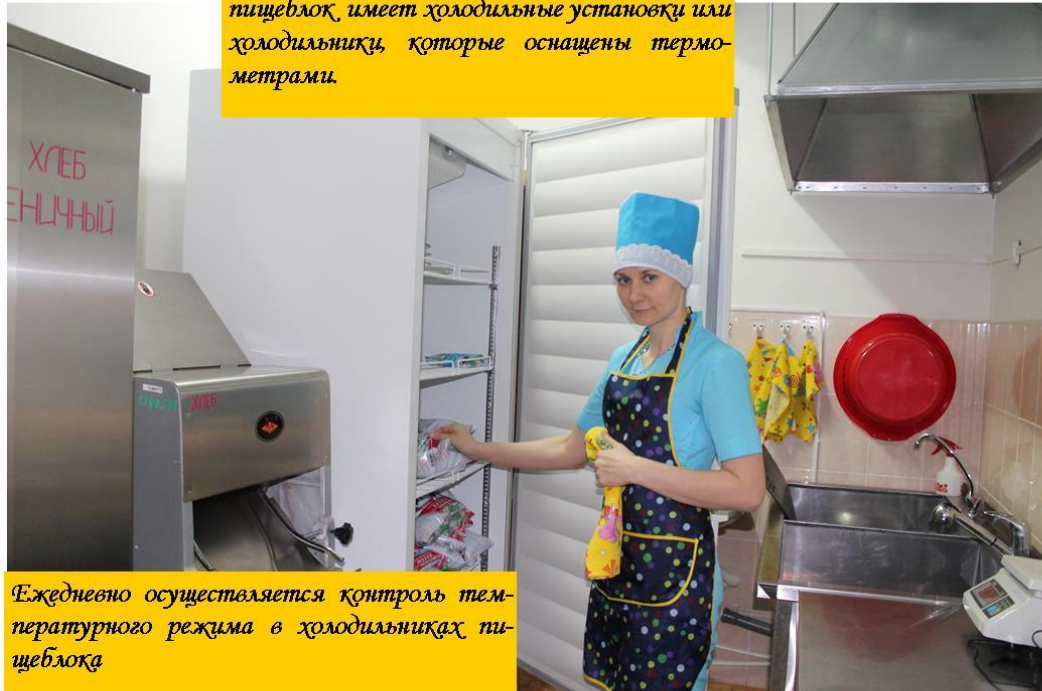
Все помещения пищеблока дошкольного учреждения имеют достаточную полезную площадь и соответствующий набор технологического оборудования. Помещения пищеблока оборудованы вытяжной





Пищеблок дошкольного учреждения имеет весь необходимый набор помещений: горячий цех, раздаточная, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, моечная кухонной посуды, кладовая сухих продуктов, кладовая для овощей, помещение с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов.

Для хранения скоропортящихся продуктов пищеблок имеет холодильные установки или холодильники, которые оснащены термометрами.



Ежедневно осуществляется контроль температурного режима в холодильниках пищеблока

Правильная работа пищеблока предусматривает не только строгое соблюдение санитарно-противоэпидемических требований, но и чёткую организацию рабочего процесса. Работники пищеблока своевременно получают необходимые по меню продукты, вовремя их подготавливают, правильно рассчитывают время закладки продуктов в котёл. Своевременно по графику идет приготовление и раздача пищи для сохранения ее витаминной ценности.



Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.



Готовая пища раздается в группы за 10-15 мин до начала кормления детей в объёмах, соответствующих численности детей в группе. Для этого в каждой группе имеется специальная вымеренная посуда, а на пищеблоке - соответствующие мерки и весы для правильного определения объёма и массы отпускаемых блюд.

Контроль качества готовой продукции

Ежедневно проводится контроль за готовой продукцией, снятие суточных проб.



Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда).



Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции

Организация питания



На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

Питание организовано в соответствии с примерным меню, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

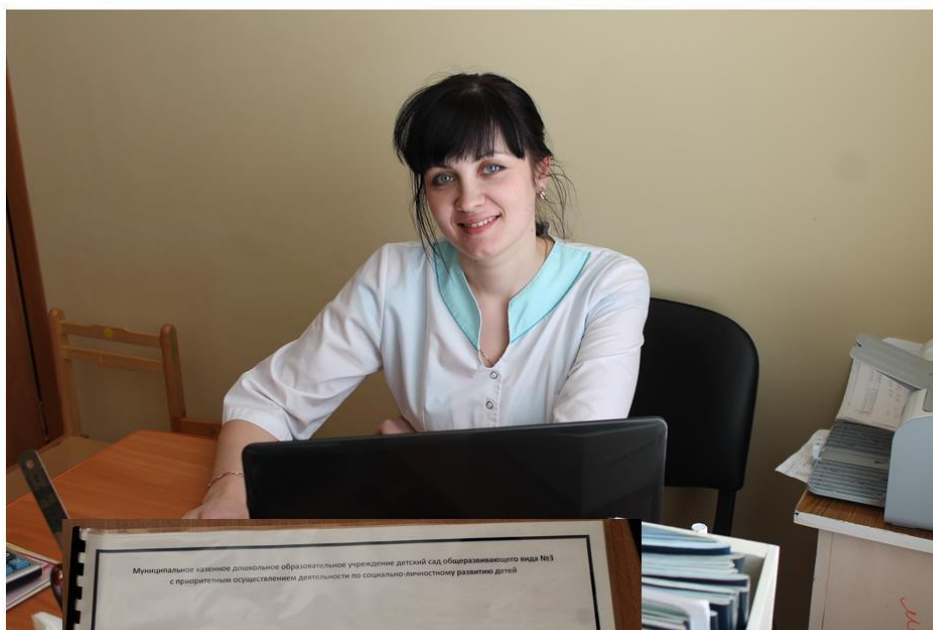


Витаминизация

В целях профилактики недостаточности микроэлементов (витаминов и минеральных веществ) проводится С-витаминизация.



Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.



Данные о витаминизации блюд записываются медицинским работником в журнал проведения витаминизации

Организация питания в группах



Питание детей осуществляется в группах. Для этого имеются столы, необходимая посуда, предметы сервировки.



Для мытья столовой посуды каждая групповая ячейка оборудована буфетной.



В ДОУ организован правильный питьевой режим.

Условия развивающей предметно-пространственной среды для организации самостоятельной деятельности



В каждой группе есть муляжи овощей, фруктов, хлебобулочных изделий, соков и других продуктов





В каждой группе оборудован центр игровой деятельности, где дети играют в сюжетно-ролевые игры: «Семья», «Кухня», «Продуктовый магазин», «Столовая» и другие.

