

ПИТАНИЕ

Питание в детском саду организовано в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13.

Пищеблок оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Посуда моется и обрабатывается с соблюдением санитарных правил. В каждой группе и на пищеблоке посуда моется в 2-гнездных ваннах с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Количество столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группе.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытьё полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно: мытьё стен, осветительной арматуры, очистка стёкол от пыли и копоти.

Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в детском саду осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Не допускаются к приёму пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.

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

Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка. Выдача готовой пищи с пищеблока разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией детского сада.

Масса порционных блюд соответствует СанПиН 2.4.1.3049-13, приложение № 13

Не допускается в детском саду использование пищевых продуктов:

Мясо и мясопродукты:

- мясо диких животных;
- мясо третьей и четвертой категории;
- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- мясо водоплавающих птиц, непотрошенная птица

Блюда не прошедшие тепловую обработку.

Консервы с нарушением герметичности банок.

Пищевые жиры:

- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (допускается только для выпечки)
- масло сливочное жирностью ниже 72%
- жаренные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы.

Молоко и молочные продукты:

- молоко, не прошедшее пастеризацию, из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости животных,
- молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров,
- мороженное,
- творог из непастеризованного молока,
- фляжная сметана без термической обработки,
- простокваша «самоквас».

Яйца:

- яйца водоплавающих птиц

- яйца с загрязнённой скорлупой, с насечкой. «тёк», «бой»
- яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

Кондитерские изделия:

- кремовые кондитерские изделия(пирожные и торты) и кремы.

Прочие продукты и блюда:

- любые пищевые продукты домашнего изготовления, а также принесённые из дома.
- первые и вторые блюда на основе сухих концентратов быстрого приготовления
- грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные;
- квас, газированные напитки;
- уксус, горчица, хрен, перец острый и др. острые приправы, острые соусы, кетчупы, майонезы;
- кофе натуральный
- карамель, в том числе леденцовая,
- продукты содержащие алкоголь; кумыс.

Питание в детском саду организовано в соответствии с примерным цикличным меню, предложенным инспектором отдела питания ГОО и утверждённым руководителем детского сада, с учётом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в ДООУ.