

Информация об организации питания

Первостепенной задачей учреждения является охрана жизни и здоровья детей, их физическое развитие.

Организация питания детей в учреждении основана на соблюдении утвержденных наборов продуктов и примерных меню и осуществляется на основе 10-ти дневного меню в зависимости от времени года.

С поставщиками продуктов питания заключены договоры. Контроль качества поступающих продуктов строгий. Размещение поступивших продуктов, их хранение и обработка осуществляется в строгом соответствии с санитарными нормами.

Технологом по питанию составлено перспективное меню, специально разработанная картотека блюд, где указаны раскладка, калорийность блюда, содержание в них жиров, белков, углеводов. В карте отражен ориентир на внешний вид блюда и его вкусовые характеристики.

Организация питания детей осуществляется в групповых помещениях. Питание в учреждении 5-ти разовое.

В каждой группе имеются набор посуды для получения пищи с пищеблока и набор столовой посуды для приема пищи.

Перечень технологического оборудования пищеблока

Технические особенности и производственные мощности технологического оборудования пищеблока учреждения соответствуют количеству питающихся воспитанников, числу и ассортименту блюд, планировке и площадям помещений пищеблока.

Пищеблок оснащен тепловым, холодильным и немеханическим оборудованием.

Тепловую обработку сырой продукции предусматривает **тепловое оборудование:**

- плита электрическая ПЭ;
- жарочный шкаф.

Холодильное оборудование, размещенное на пищеблоке (для сохранности проб) и в кладовой для хранения продуктов:

- холодильники;
- морозильный ларь для рыбы;
- холодильник-морозильник для мяса;

Немеханическое технологическое оборудование:

- столы разделочные для сырой и готовой продукции;
- стеллажи металлические;
- кастрюли из нержавеющей стали и алюминия;
- ножи разделочные, половники, ложки, дуршлага, сита и др.;
- доски разделочные.

К этому виду оборудования относятся также ванны для мытья посуды пищеблока и раковины для работы с продуктами.

Все оборудование промаркировано в соответствии с целями использования.

Количество и качество всего оборудования полностью соответствует санитарным нормам.