

## 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), сметана, творог, творожная масса, молоко, сыр голландский, российский, масло, крупы, макаронные изделия, печенье песочное, овсяное, 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 № 467

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).

## **Средняя стоимость питания одного ребенка в день детского сада № 467**

<b>календарный месяц</b>	<b>сумма в рублях</b>
<b>сентябрь</b>	135 (до 3-х лет), 163 (старше 3-х лет)
<b>октябрь</b>	135 (до 3-х лет), 163 (старше 3-х лет)
<b>ноябрь</b>	135 (до 3-х лет), 163 (старше 3-х лет)
<b>декабрь</b>	135 (до 3-х лет), 163 (старше 3-х лет)
<b>январь</b>	135 (до 3-х лет), 163 (старше 3-х лет)
<b>февраль</b>	135 (до 3-х лет), 163 (старше 3-х лет)
<b>март</b>	135 (до 3-х лет), 163 (старше 3-х лет)
<b>апрель</b>	135 (до 3-х лет), 163 (старше 3-х лет)
<b>май</b>	135 (до 3-х лет), 163 (старше 3-х лет)
<b>июнь</b>	135 (до 3-х лет), 163 (старше 3-х лет)
<b>июль</b>	135 (до 3-х лет), 163 (старше 3-х лет)
<b>август</b>	135 (до 3-х лет), 163 (старше 3-х лет)

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.