

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

календарный месяц	сумма в рублях
сентябрь	135
октябрь	135
ноябрь	135
декабрь	135
январь	135
февраль	135
март	135
апрель	135
май	135
июнь	135
июль	135
август	135

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.