

## Условия организации питания в МДОАУ № 175

Основными задачами организации питания в детском саду № 175 являются:

- соответствие энергетической ценности суточного рациона питания энерготратам воспитанников;
- сбалансированный и разнообразный рацион питания по всем пищевым факторам;
- вкусовые качества и сохранность пищевой ценности продуктов в процессе обработки;
- учет индивидуальных особенностей воспитанников (диетическое питание, аллергия) по рекомендациям врача.

Правильная организация питания в детском саду способствует физическому и нервно-психическому развитию детей. В детском саду организовано полноценное питание: завтрак, 2 завтрак, обед, полдник и ужин. Приготовление пищи осуществляется в детском саду на основном пищеблоке, состоящем из цеха готовой продукции; сырой продукции, кладовой и цеха приемки продуктов.

Все цеха обеспечены оборудованием согласно Сан Пина. Все пищевые продукты, поступают в детский сад имеют сертификат качества; сроки реализации, с датой выработки продукта, сорта или категории, срока реализации. Контроль за соблюдением качества продуктов и сроков реализации осуществляет бракеражная комиссия, состоящая из 5 человек, сотрудников детского сада. Ведется документацию, утвержденная Сан Пином; после приготовления блюд сохраняются пробы еды в холодильнике, которые хранятся 24 часа.

Замена продуктов (при отсутствии основных) проводятся на равноценные по химическому состоянию, по таблице замены продуктов.

Пища, приготовленная в условиях пищеблока, проходит строгий контроль бракеражной комиссии и согласно технологическим картам каждого блюда по меню.

Объем порций соответствует меню-раскладке на каждый день, не допуская приготовления излишнего количества блюда, так как может снижать калорийность, биологическую ценность.

Каждый сотрудник пищеблока прошел мед медицинский осмотр, ведется журнал «здоровье сотрудников» под личную подпись. Выдачи пищи на группах согласно нормам меню; контроль осуществляет руководство детского сада и медицинский работник.

10-дневное меню, разрабатывается организатором питания и утверждение руководителем позволяет разнообразить его, сохранять нормы, биологический состав и ценность.

Только соблюдая правила приготовления пищи, выдачи, соблюдения норм позволяют детям расти здоровыми и крепкими. Мы рады за них.