

## Организация питания воспитанников МАДОУ № 23

Питание детей организуется в помещении группы.

Доставка пищи от пищеблока в группы осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях.

Маркировка предусматривает групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).

В ДОУ для детей организуется 4-х разовое питание.

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и напитка.

В ДОУ проводится второй завтрак из фрукта или сока.

На потребительской упаковке соковой продукции из фруктов и (или) овощей размещена информация о возрастной категории детей, рекомендации об условиях хранения после вскрытия её потребительской упаковки в соответствии с ТР ТС 023/2011.

Обед состоит из закуски, первого, второго блюда (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо.

Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

В целях профилактики гиповитаминозов в питании детей используется йодированная соль, хлеб с микронутриентами (Валетек-8, В-каротин).

Контроль за качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на бракеражную комиссию, медицинского работника, шеф-повара.

Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы медицинским работником, поваром, представителем администрации с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд.

Вес порционных блюд соответствует выходу блюд, указанному в меню - раскладке.

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Согласно меню составлен сборник рецептур.

Вся посуда на пищеблоке и в буфетных групп-из нержавеющей стали. Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы. Количество используемой посуды и приборов соответствует списочному составу детей.

Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители имеющие душевые насадки.

Складские помещения для хранения сыпучих продуктов, овощей оборудованы приборами измерения температуры и влажности воздуха.

Помещения для хранения пищевых продуктов не проницаемы для грызунов.

Согласно договору проводится своевременная дератизация и дезинсекция помещений.

Стены пищеблока отделаны кафельной плиткой, не имеют повреждений.

Допускают уборку влажным способом и дезинфекцию.

Потолки окрашены влагостойкими материалами.

Половое покрытие плиточное допускает обработку влажным способом, с использованием моющих и дезинфицирующих растворов.

В ДОУ разработана система менеджмента ХАССП.

Руководство по ХАССП подготовлено в соответствии с руководящими принципами ISO22000:2005.

Ежедневно заполняется необходимая документация (накопительная ведомость, журнал здоровья, журнал готовой продукции, журнал по режиму холодильного оборудования, журнал витаминизации третьих блюд.