

Организация питания в МКДОУ №15 "Сказка"

Организация питания в нашем детском саду начинается с создания условий:

Знакомьтесь, наш пищеблок...



Устройство и оборудование пищеблока соответствует санитарным правилам и нормам к организации детского питания. Пищеблок оснащен необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарём, кухонной посудой.

На пищеблоке работают замечательные люди: шеф-повар Романенко С.В., повара: Репкина И.А., Петрич Е.А., кухонные рабочие: Костерина В.А. Ревенко Л.Н.



Ежегодно летом силами сотрудников проводится косметический ремонт на пищеблоке. В июне 2023 года заменены двери на пищеблоке, приобретено новое холодильное оборудование.



При организации питания большое внимание уделяется качеству поставляемой продукции, обработке продуктов и технологии приготовления блюд.

Организация питания осуществляется на основе программного продукта «Вижен-софт: питание в детском саду».

Рацион питания детей в детском саду различаются по качественному и количественному составу в зависимости от возраста детей и формируется отдельно для групп детей в возрасте от 1,5 лет до 3-х лет и от 3-х до 7 лет. С целью обеспечения полноценного сбалансированного питания составляется десятидневное меню. При приготовлении блюд применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, продукты **НЕ ОБЖАРИВАЮТСЯ**. Технологические карты разработаны на основании сборника технических нормативов — Сборник рецептов по продукции для питания детей в дошкольных образовательных организациях/ Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна./

Учетная документация по питанию в МКДОУ №15 «Сказка» ведется согласно требованиям и нормам СанПиН:

- «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»
- «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»
- «Журнал бракеража скоропортящихся продуктов и продовольственного сырья»
- «Журнал здоровья»
- «Журнал проведения С-витаминации третьих блюд»
- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»
- «Ведомость контроля за рационом питания» - выполнение норм потребления.

Наши поставщики продуктов: ИП Каранчеев С.В., ОАО «Сыродел», ИП
Нижебовский А.Н.

10 дневное меню расположено на информационном стенде для родителей при входе в детский сад.

Организация питания в группах



Уважаемые родители, не надо забывать, что питание ребенка в детском саду должно сочетаться с правильным питанием в семье.

Нужно стремиться к тому, чтобы домашнее питание дополняло рацион детского сада, поэтому на ужин лучше предлагать те продукты и блюда, которые ребенок не получал в детском саду, а в выходные и праздничные дни рацион ребенка лучше приближать к детсадовскому.

Мы же в свою очередь создаем в ДОУ все необходимые условия для обеспечения детей здоровым питанием.