

Организация питания

В нашем дошкольном учреждении первостепенное значение для правильной организации питания детей имеет неукоснительное соблюдение санитарно-гигиенических норм, установленных СанПиН 2.3./2.4.4282-26. Эти требования касаются как самого пищеблока, так и процессов приготовления и хранения пищи.

Для организации питания в нашем детском саду созданы все необходимые условия:

- пищеблок оснащён требуемым технологическим, холодильным и моечным оборудованием;
- технологическое оборудование, инвентарь и посуда изготовлены из материалов, разрешённых для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и посуда промаркированы для раздельного использования сырых и готовых продуктов.

При работе технологического оборудования полностью исключён контакт пищевого сырья с готовыми к употреблению продуктами.

Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают следующим требованиям:

- столы для обработки пищевых продуктов выполнены из цельного металла;
- для разделки сырых и готовых продуктов предусмотрены отдельные разделочные столы, ножи и доски;
- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группе.

Для сохранения полезных свойств продуктов и здоровья наших воспитанников мы используем только щадящие способы приготовления: варку, запекание, припускание, пассерование, тушение, готовку на пару. Жарка в меню детского сада отсутствует.



