

Условия питания воспитанников в учреждении



В ДОУ организовано четырехразовое питание в соответствии с технологическими картами. Питание осуществляется по графику приема пищи, утвержденному приказом заведующего, в групповых помещениях.





Продукты питания доставляются в ДОУ на основании контрактов, имеют документы, подтверждающие их качество и безопасность.

Для приготовления пищи имеется пищеблок, оснащенный технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

Для хранения продуктов питания имеется кладовая.

Приготовление пищи, готовятся в соответствии с технологическими картами сотрудниками пищеблока.





Медицинский работник ежедневно составляет меню и следит за правильной обработкой и закладкой в котёл продуктов, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, осуществляет контроль за качеством и правильностью хранения продуктов, соблюдением сроков их реализации, следит за санитарным состоянием пищеблока. Контроль за качеством приготовления осуществляется бракеражной комиссией, состав комиссии утверждает руководитель учреждения на учебный год.

