

***ПРОЕКТ «ЛУЧШИЙ  
ПОВАР»***

***Организация питания  
дошкольников***

***Шеф – повар***

***Шорко Анна Ивановна***

***МБДОУ №61***

*Среди факторов, обеспечивающих нормальное развитие детского организма, полноценное питание имеет первостепенное значение. Поэтому для обеспечения правильного развития ребенка в различные возрастные периоды пища в количественном и качественном отношении должна строго отвечать физиологическим потребностям детского организма, а так же соответствовать санитарным требованиям.*



*Все оборудование , устройство,  
содержание пищеблока МБДОУ №61 соответствует санитарным правилам к  
организациям общественного питания.  
Пищеблок МБДОУ №61 оборудован необходимым  
технологическим и холодильным оборудованием.*



*В цехе сырой продукции размещены:  
ванны для мытья овощей, фруктов и мяса, рыбы;  
стол для разделывания сырой продукции,  
картофелечистка, электромясорубка, шкаф для хранения продуктов,  
весы, холодильный шкаф, раковина для мытья рук.*



*В цехе готовой продукции размещены:  
стол ГП, шкаф для хранения хлеба, хлеборезка, жарочный шкаф,  
два бытовых холодильника, весы, электропривод, овощерезка,  
две промышленные электроплиты, раковина для мытья рук,  
электрокотёл.*



*В моечной размещены:  
ванна для мытья посуды,  
стеллажи для сушки посуды.*



*Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара  
изготовлены из материалов,  
разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.  
Оборудование, инвентарь, посуда, тара на пищеблоке промаркированы  
и размещены в соответствии с требованиями.*







*Компоты и кисели готовим в посуде  
из нержавеющей стали.  
Для кипячения молока имеется отдельная посуда.*

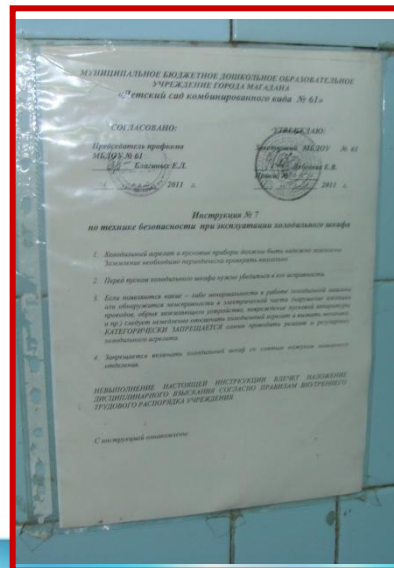
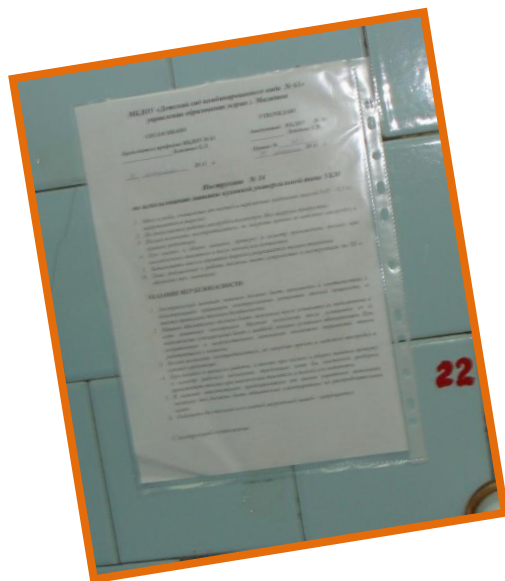


*В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств, проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти и т.п.*





*На пищеблоке имеются все инструкции по эксплуатации электрооборудования, инструкции по правилам обработки кухонной посуды, инвентаря, овощей, фруктов, яйца, с которыми работники ознакомлены под роспись. В помещениях пищеблока уборка проводится ежедневно с применением моющих и дезинфицирующих средств.*



*Для хранения продуктов питания  
имеется кладовая.*



*Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах или при температуре +2 - +6 °С, которые обеспечены термометрами для контроля за температурным режимом хранения.*



*Для хранения молока  
имеется отдельная холодильная камера.  
Соблюдается товарное соседство хранения продуктов.*



*Большое внимание уделяется качеству приготовления пищи.  
Для этого перед выдачей пищи с пищеблока на группы  
проводится органолептическая оценка пищи,  
ведется журнал «Бракераж готовой продукции».  
Ежедневно оставляется суточная проба готовых блюд.*





*Для соблюдения норм питания пища с пищеблока на группы отпускается через взвешивание, на весах, в вымеренную промаркированную посуду, ежедневно выставляется контрольное блюдо.*



*Для обеспечения преемственности питания в ДОУ и семье педагоги ежедневно информируют родителей об ассортименте питания ребенка, для этого в каждой группе вывешивается ежедневное меню. С полным десятидневным меню родители могут ознакомиться в свободном доступе фойе в центральном фойе ДОУ.*



*Благодарим за внимание!*

