

***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.*

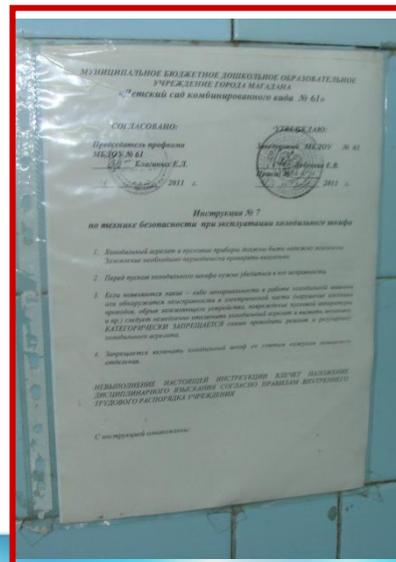
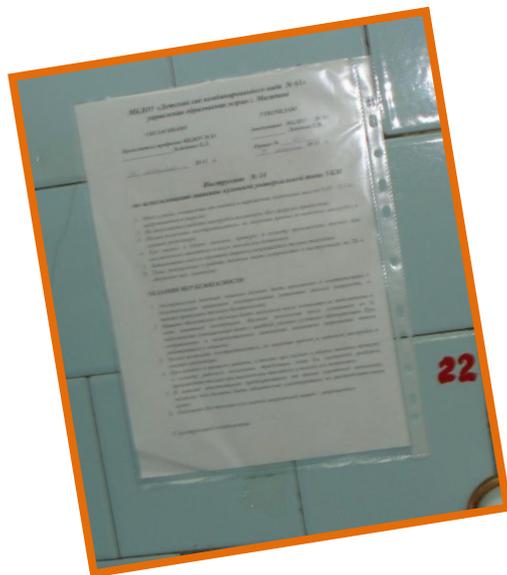


*В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств, проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти и т.п.*





*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.*



The image shows a close-up of a menu board with two columns of food items and their quantities. The board is titled 'МЕНЮ на 22.11.2019г.' and 'МЕНЮ на 23.11.2019г.'.

Наименование блюда	Вып. (грамм)		Наименование блюда	Выход (граммы)	
	Слад.	Не-слад.		Слад.	Не-слад.
<b>Завтрак:</b>			<b>Завтрак:</b>		
Каша молочная «Арбуз»	200	170	Каша молочная / гречневая	200	160
чай	200	170	Бюффе с маслом	200	170
Хлеб с маслом	350	305	Хлеб с маслом	350	305
II завтрак:			II завтрак:		
яблочный	120	120	яблочный	120	120
<b>Обед:</b>			<b>Обед:</b>		
салат из томатов с/е	60	45	салат из консервированных огурцов	60	45
Суп вермишевый	250	170	Суп мясной со сметаной	250	170
бефстроганов из говядины / гречка	110	100	Домашнее варенье	260	220
Компот из св. фр.	200	170	Компот из св. фр.	200	170
Хлеб пшеничный	35	30	Хлеб пшеничный	35	30
Хлеб ржаной	47	38	Хлеб ржаной	47	38
<b>Полдник:</b>			<b>Полдник:</b>		
Вагари	150	150	Молоко, нежирное	180/18	150/10
<b>Ужин:</b>			<b>Ужин:</b>		
Сырок творожный	100	100	Сырники творожные	150	120
Кружочки	60	60	Чай	200	170
Кофейный напиток	200	170	чай	10	10

*Благодарим за внимание!*

