

Качество организации питания МКДОУ д/с №5

Продукты детский сад получает централизованно на основании договоров и при наличии сертификатов качества. Питание детей в ДОУ 3-х разовое, организован второй завтрак (сок и фрукты).

Ежегодно проводится производственный контроль: берутся пробы на калорийность и микробиологию, на кишечную палочку, гельминты, иерсинеоз. Ежемесячно отслеживается сбалансированность питания (соотношение белков/жиров/углеводов/калорийность), соблюдение норм питания; разнообразие ассортимента продуктов; объём порций, хранение проб (48 часовое); использование йодированной соли; соблюдение питьевого режима. В ДОУ соблюдается рецептура и технология приготовления блюд, выполняются нормы вложения сырья, вкусовое качество приготовленных блюд соответствует требованиям.

Ведется вся необходимая документация: график получения питания, объемы выдачи блюд, накопительная ведомость, журналы бракеража сырой и готовой продукции; 10-ти дневное цикличное меню, картотека блюд; имеются таблицы: запрещённых продуктов, норм питания; список воспитанников, имеющих пищевую аллергию. Осуществляется индивидуальный подход при приготовлении блюд для детей с аллергией на некоторые продукты..

Пищеблок оснащен необходимым технологическим оборудованием.

Созданы условия для соблюдения правил техники безопасности на пищеблоке: имеются инструкции по пользованию оборудованием, проводятся инструктажи по пожарной и энергетической безопасности, техучебы по санэпидрежиму.