ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении детский сад №11 «Колокольчик» ст. Брюховецкой муниципального образования Брюховецкий район

2015г

Основные принципы организации питания:

-Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка.

- Сбалансированность в рационе всех пищевых веществ.

- Максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона.

- Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд.

- Оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи.

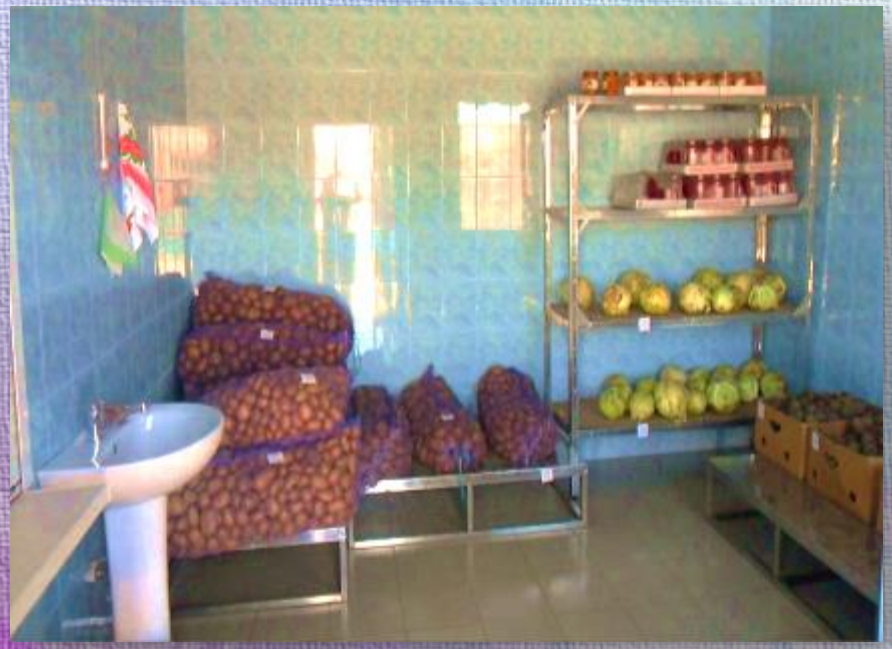
- Соблюдение гигиенических требований.

Поставка продуктов питания в МАДОУ ДС №11 «Колокольчик» осуществляется по заключенным договорам с поставщиками:

- *МБУ «Образование- Сервис»*
- *ЗАО «Приморско - Ахтарский молочный завод»*
- *ООО «Брюховецкий хлебозавод»*
- *ООО «Домино»*
- *ИП Куропятник М.С.*
- *ИП Шевченко А.С .*

Для организации питания в детском саду имеются все функциональные помещения предусмотренные санитарными правилами.

Овощной склад



Продовольственный склад

Горячий цех

Горячих цех (хлебная зона)

Горячий цех (кондитерская зона)

Мясо-рыбный цех

Овощной цех

Холодный цех

Моечный цех

Горячий цех (зона суточного набора)

Технологическое оборудование пищеблока

Котел варочный

Шкаф жарочный

Картофелечистка

Электросковорода

Электроплиты

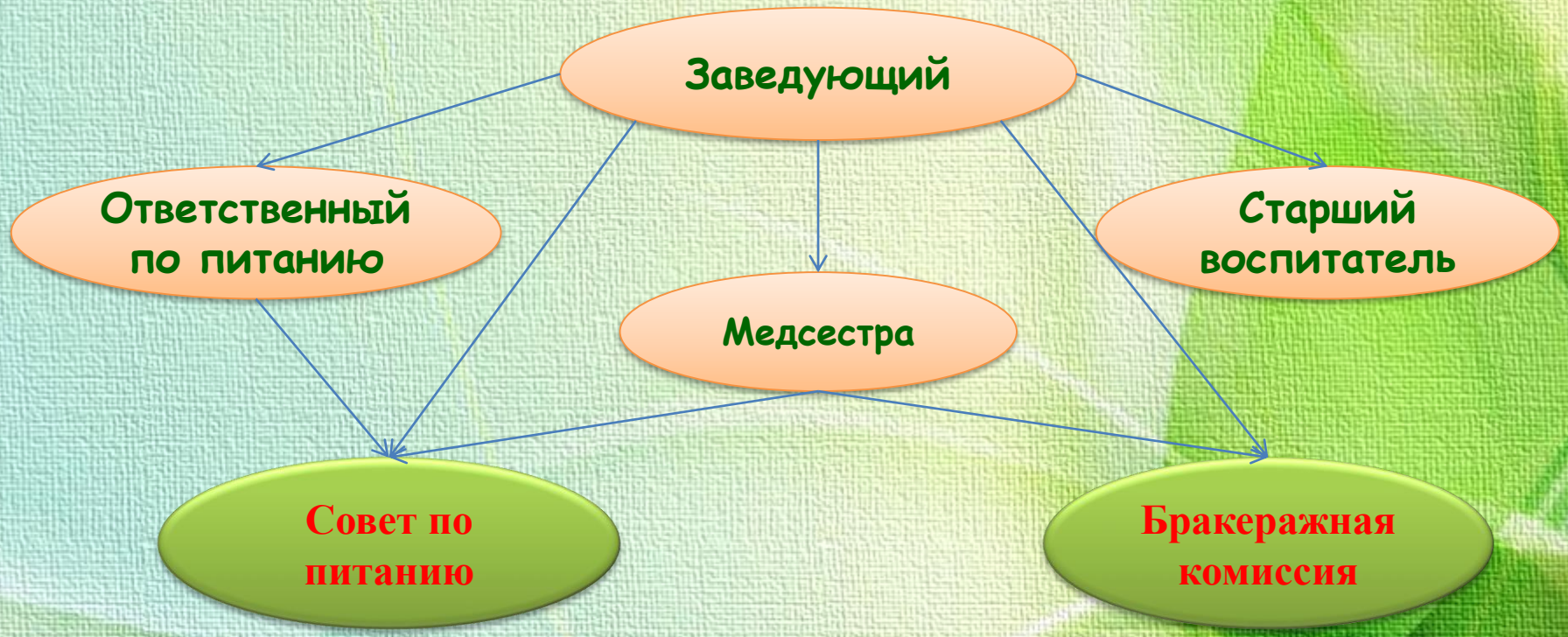
Овощерезка

Элетромясорубка

Машина взбивальная

Хлеборезка

Обеспечение контроля за организацией питания



Оптимизация производственного контроля

Соблюдение санитарных требований:

- К состоянию пищеблока
- К поставляемым продуктам
- К ведению документации
- Условиям хранения
- К соблюдению технологии приготовления и раздаче блюд
- К личной гигиене персонала пищеблока
- К организации приема пищи детьми в группе и привитию культурно гигиенических навыков

Локальные акты по организации питания в ДОУ:

- Положение об организации питания
- Положение о браккеражной комиссии
- Положение об организации питания сотрудников
- Приказ об утверждении 10-дневного меню для организации питания воспитанников, и технологических карт
-Приказ о создании бракеражной комиссии
-Приказ о Совете по питанию
- Приказ об утверждении плана мероприятий по контролю за организацией питания
- Приказ о назначении лица ответственного за организацию питания в ДОУ
- Приказ об утверждении графи

Войтиньш Наталья Евгеньевна

Кравченко Марина Александровна

Новикова Ирина Васильевна

Выдача готовой продукции с пищеблока на группы

БУФЕТНАЯ

блок № 10

блок № 11

блок № 7

Организация питания в группах

Привитие культурно – гигиенических навыков

Прием пищи

УГОЛОК ПО ПИТАНИЮ

уголок
для родителей

МЕНЮ
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

УГОЛОК ДЕЖУРСТВА

Спасибо
за Внимание!