|  |  |
| --- | --- |
| **Питание в ДОУ**

|  |
| --- |
| Организация питания в ДОУ осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН. На основании примерного 10-ти дневногоменю, рассчитанного на две недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для возрастных категорий. Меню составлено инженером-технологом УО УКМО, ежедневно составляется меню -требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей. Объем порций для детей соответствует нормам. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.Проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд.Ежедневно медсестрой отбирается суточная проба готовой продукции: порционные блюда - в полном объёме, остальные - не менее чем 100 гр. Проба хранится не менее 48 часов.Продукты завозятся экспедитором по заявке, составленной завхозом и подписанной заведующим ДОУ. Продукты принимаются при наличии сертификата качества и накладной.Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности.Организация качественного питания детей уделяется большое внимание:-обеспечение качественными продуктами,-соблюдение определенного режима питания,-выполнение установленных правил технологии приготовления блюд.В приемной групп имеется стенд, где помещается информация для родителей о ежедневном меню. |

  |
|  |