|  |  |
| --- | --- |
| **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. | |
|  |