

Сведения о специальных условиях питания обучающихся в МОУ «Михайловская ООШ»

В школе созданы необходимые условия для организации питания обучающихся. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

В питании детей предусмотрено ежедневное использование: молока, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3- раза в неделю.

На пищеблоке контролируются сроки реализации продуктов, вовремя отрабатываются заявки на их поставку.

Пищеблок содержится в хорошем состоянии, оборудование исправно. Продукты питания снабжены сертификатами, удостоверяющими качество продуктов.

Контроль качества питания, разнообразия блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов питания осуществляет старший повар и директор. Режим питания детей соответствует санитарно-гигиеническим требованиям и возрасту детей.

Для детей с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов созданы специальные условия для питания.

В ДОУ созданы необходимые условия для организации питания воспитанников. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

В питании детей предусмотрено ежедневное использование: молока, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3- раза в неделю.

На пищеблоке контролируются сроки реализации продуктов, вовремя обрабатываются заявки на их поставку.

Пищеблок содержится в хорошем состоянии, оборудование исправно. Продукты питания снабжены сертификатами, удостоверяющими качество продуктов.

Контроль качества питания, разнообразия блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов питания осуществляет заведующий детским садом и медсестрой. Режим питания детей соответствует санитарно-гигиеническим требованиям и возрасту детей.

В правильной организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной эмоциональной и окружающей обстановки в группе. Группы обеспечены соответствующей посудой, удобными столами. Блюда подаются детям не слишком горячими, но и не холодными. Воспитатели приучают детей к чистоте и опрятности при приеме пищи.

Для детей с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов созданы специальные условия для питания.

