

Качество питания.

В дошкольных группах школы установлено 4-х разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник). Меню составляется с использованием продуктов, включённых в ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для детей. В меню включаются ежедневно следующие продукты: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль; остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо) 2-3 раза в неделю.

Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в детском саду педагоги информируют родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

На контроле у директора школы ежедневно находятся следующие вопросы:

- формирование рациона питания детей, включая контроль за ассортиментом пищевых продуктов;
- качество поступающих пищевых продуктов;
- санитарно-техническое состояние пищеблока;
- условия хранения пищевых продуктов и соблюдение сроков реализации;
- технологические процессы;
- состояние здоровья персонала, соблюдение персоналом правил личной гигиены;
- наличие у персонала гигиенических знаний и навыков;
- санитарное содержание пищеблока и санитарная обработка продуктов детского питания