

Обеспечение выполнения санитарно-гигиенических требований, организация питания.

Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены. Мероприятия проводимые в детском саду:

- ◆ Медицинские осмотры персонала кухни;
- ◆ Поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сертификатами;
- ◆ На готовую продукцию имеется ветеринарная справка;
- ◆ Имеется журнал скоропортящихся продуктов, в которых указывается срок годности продуктов;
- ◆ Имеются холодильные установки с разной температурой хранения с регистрацией температуры в журнале;
- ◆ Производится обработка продуктов питания: мяса, яиц, фруктов и овощей, банок;
- ◆ Для приготовления пищи используются только разрешенные продукты (исключены: майонез, газ.напиток, жевательные резинки, чипсы и т.д.)
- ◆ Бракеражной комиссией ежедневно ведется контроль закладки продуктов питания, бракераж готовой продукции;
- ◆ Используются безопасные моющие средства (хозяйственное мыло + кальценированная сода) и дезинфицирующие средства без хлора.