

Организация питания в МДОУ «Детский сад № 15 комбинированного вида»

Пищеблок нашего учреждения оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений соответствует требованиям СанПиН.

Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудованы отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделения тепла, газов, оборудовано локальными вытяжными системами вентиляции.

Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. Для ополаскивания посуды используются гибкие шланги с душевой насадкой.

Во всех производственных помещениях, моечных, санузле установлены раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

Оборудование пищеблока:

- плиты электрические 4-х конфорочные с духовым шкафом;
- сковорода электрическая;
- шкафы холодильные среднетемпературные;
- холодильная камера, шкаф морозильный;
- машина кухонная универсальная (подставка, мясорубка, овощерезка, протирка, взбивалка);
- весы электронные настольные; весы напольные;
- стеллажи кухонные из нержавеющей стали на 4 полки;
- столы разделочные с бортом, цельнометаллические из нержавеющей стали;
- полки кухонные настенные;
- стеллажи с перфорированными полками для сушки и хранения кухонной посуды;
- шкаф для хранения хлеба;
- овощерезка,
- мясорубка; картофелечистка периодического действия;
- подтоварник;
- посуда для приготовления пищи;
- картофелечистка;
- стеллаж-витрина для контрольных блюд.

Все технологическое и холодильное оборудование работает исправно. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеет нужную маркировку и соответствует требованиям.

Для обеззараживания воздуха установлен бактерицидный облучатель.



В штате учреждения предусмотрены должности:

- шеф- повара;
- поваров;
- кухонных рабочих;
- кладовщика.

В ДОУ организовано полноценное сбалансированное качественное питание воспитанников, созданы условия, соответствующие требованиям СанПиН, администрацией осуществляется контроль за качеством питания.