Как обеспечивается качество питания и его разнообразие

Контроль за качеством получаемых продуктов, условиями их хранения и сроками реализации осуществляется ежедневно.

При получении скоропортящихся продуктов, обязательно требуем на них качественные удостоверения с указанием выработки, сорта или категории, срока реализации, ряда лабораторных данных- ветеринарная справка.

Пищевые продукты, поступающие в ДОУ, подвергаются тщательному бракеражу: определяется внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция продуктов. Результаты оценки обязательно фиксируются в бракеражном журнале сырой продукции. При подозрении на некачественность тот или иной продукт возвращается на базу.

Большего внимания требует качество приготовления пищи, строгий контроль за соблюдением правил кулинарной обработки продуктов, проведение мероприятий по профилактике пищевых отравлений. Важную роль в этом разделе работы отводится работникам пищеблока, их профессиональному уровню и добросовестности.

Постоянно контролируем соблюдение работниками пищеблока правил обработки сырых и вареных продуктов (на разных столах, с использованием специальных маркированных разделочных досок, ножей, мясорубок), выполнением всех технологических требований приготовления пищи (обработка овощей без длительного замачивания, своевременное приготовление блюд).

Не используем продукты и блюда, не разрешенные санитарной службой для питания детей в коллективах (простокваши-самокваса, творога, а также блинчиков с мясом, макарон по-флотски, грибов, молока без кипячения, творога и сметаны без термической обработки, яиц и мяса водоплавающей птицы, не прошедшего ветеринарный контроль).

Контроль за доброкачественностью пищи заканчивается проведением бракеража готовой продукции, в основном органическим методом. После снятия пробы и записи в бракеражном журнале готовое питание выдается детям.

Ежедневно оставляем суточную пробу готовых блюд, которая хранится в холодильнике в стеклянных банках под крышками в течение 48 часов.

Постоянно в течение всего года проводим «С» витаминизацию 3-го блюда непосредственно перед раздачей.

Разнообразие в питании детей достигается не изменением набора продуктов, а включением в меню широкого ассортимента блюд, изготовляемых из этих продуктов.

Например, можно приготовить из

мяса- гуляш, рулет, котлеты, беф-строганов, мясное суфле, мясо-картофельная или мясо-овощная запеканка, азу.

Гарниры ко 2-м блюдам тоже стараемся разнообразить: из картофеля, овощей, круп, макарон, готовим комбинированные гарниры.

Из творога- пудинг творожный с манной крупой, рисом, крупеник, сырники.

Из рыбы- рыба жареная, рыбная котлета, рыбное суфле, рыба под омлетом.

При составлении меню также учитываем и время, требуемое для приготовления блюда. Так, например, на завтрак не включаем тушеные овощи, так как для их приготовления нужно много времени.