

Организация питания воспитанников СОШ п. Сорум



Качество и организация питания дошкольных групп СОШ п. Сорум обеспечивает качественное сбалансированное 5-ти разовое питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в дошкольных группах в соответствии с нормами и требованиями СанПиН 2.4.1.3043-13.

Меню на каждый день составляется в соответствии с примерным десятидневным меню для дошкольников, разработанным Сибирским университетом потребительской кооперации, кафедрой технологии и организации общественного питания г. Новосибирск и согласованным с ФФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-Югре в Белоярском районе и Березовском районе». Меню фиксируется в документе установленной формы и утверждается директором СОШ п. Сорум.

Контроль за качеством питания, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом готовых блюд, вкусовыми качествами пищи, за санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на медицинский персонал. На пищеблоке в достаточном количестве набор оборудования, инвентаря и посуды. Все промаркировано в соответствии с её нахождением в цехах разного назначения (сырой, варёной продукции), в соответствии с приготавливаемыми блюдами. Ежедневно поварами оставляются пробы всех приготовленных блюд для проверки качества. Пробы хранятся в холодильнике в течение 48 часов, согласно СанПиН 2.4.1.3043-13

Для приготовления I и II блюд применяется йодированная соль, III блюдо витаминизируется аскорбиновой кислотой. В учреждении создана бракеражная комиссия, которая осуществляет ежедневный контроль качества поставляемых продуктов и приготавливаемой пищи. Результаты проверки организации питания дошкольников членами родительского комитета, показали качественное приготовление блюд работниками пищеблока.

Уважаемые родители!

мы предлагаем Вам приготовить блюда из меню групп дошкольного образования

Пудинг творожный

Продукты на 4 порции:

- творог- 500 г,
- крупа манная – 50г,
- яйца- 2 шт,
- Сахар- 50г,
- ванилин- по вкусу,
- масло сливочное- 20г,
- сметана – 2 ст.л.



Технология:

Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде и охлажденной до 30*С манной крупой. Добавляют яйца, сахар, соль и все тщательно перемешивают. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу 20-30 мин при 220*С до образования на поверхности румяной корочки.

Рыба, запечённая по-русски.

Продукты на 4 порции:

- Минтай (филе) – 550 гр.
- Картофель – 700 гр.
- Масло сливочное – 15 гр.
- Бульон рыбный – 320 мл.
- Мука пшеничная – 15 гр.
- Сыр – 13 гр.
- Масло сливочное – 24 гр.



Технология:

Филе минтая нарезаем кусочками, солим и перчим, выкладываем на смазанный маслом противень, затем - ломтики варёного картофеля. Всё заливаем соусом (муку слегка пассируем на масле, разводим рыбным бульоном и провариваем при слабом кипении 10 – 20 минут; солим и процеживаем). Посыпаем тёртым сыром, поливаем растопленным маслом и запекаем в духовке при температуре 210 – 220 гр. 15 – 20 минут, до появления румяной корочки.

Охрана здоровья обучающихся включает в себя:

- оказание первичной медико-санитарной помощи в порядке, установленном законодательством в сфере охраны здоровья;
- организацию питания обучающихся;
- определение оптимальной учебной, внеучебной нагрузки, режима учебных занятий и продолжительности каникул;
- пропаганду и обучение навыкам здорового образа жизни, требованиям охраны труда;
- организацию и создание условий для профилактики заболеваний и оздоровления обучающихся, для занятия ими физической культурой и спортом;
- прохождение обучающимися в соответствии с законодательством Российской Федерации периодических медицинских осмотров и диспансеризации;
- профилактику и запрещение курения, употребления алкогольных, слабоалкогольных напитков, пива, наркотических средств и психотропных веществ, их прекурсоров и аналогов и других одурманивающих веществ;
- обеспечение безопасности обучающихся во время пребывания в учреждении;
- профилактику несчастных случаев с обучающимися во время пребывания в учреждении;
- проведение санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.

Учреждение создает условия для охраны здоровья обучающихся, в том числе обеспечивает:

- текущий контроль за состоянием здоровья обучающихся;
- проведение санитарно-гигиенических, профилактических и оздоровительных мероприятий, обучение и воспитание в сфере охраны здоровья граждан в Российской Федерации;
- соблюдение государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.