

Условия питания обучающихся в МБОУДО ДООЦ «Белка» г. Калуги

Помещение пищеблока состоит из холодного, горячего, овощного, мясного и раздаточного цехов, оборудованных необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Производственные столы, кухонная посуда, оборудование, инвентарь имеют маркировку.

Питание в летние смены производится в соответствии с примерным 10-дневным (в профильные смены в соответствии с 6-дневным) меню, согласованным с главным специалистом Управления Федеральной Службы Роспотребнадзора по Калужской области и утвержденным директором Центра. Меню рассчитано с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществ для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов пищевых продуктов для организации питания детей.

Питание пятиразовое: завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин. Все блюда собственного производства, готовятся в соответствии с технологическими картами.

Доставка продуктов питания осуществляется специальным транспортом для перевозки продуктов питания. Прием продуктов в Центр осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Контроль за поставкой продуктов питания осуществляется ответственными лицами. Результаты контроля заносятся в журнал брокеража скоропортящихся пищевых продуктов. Хранятся продукты питания в соответствии с условиями хранения и сроками годности.

Выдача готовой пищи осуществляется только после проведения контроля брокеражной комиссией, регистрируется в журнале брокеража готовой продукции.

Условия для обеспечения питьевого режима в МБОУДО ДООЦ «Белка» г. Калуги

В Центре организован круглосуточно питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая отвечает требованиям санитарных правил:

- питьевой режим проводится в соответствии с требованиями СанПин 2.4.4.3155-13, организован с использованием воды промышленного производства, расфасованной в емкости (бутилированная) негазированная.