

ДТЭСН ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ
ЦЕНТР СОДЕЙСТВИЯ СЕМЕЙНОМУ ВОСПИТАНИЮ «ЦЕНТРАЛЬНЫЙ»
ДЕПАРТАМЕНТА ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ НАСЕЛЕНИЯ ГОРОДА
МОСКВЫ
(ГБУ ЦССВ «Центральный»)

**Условия питания и охраны здоровья воспитанников, в том числе
инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Организация питания в ЦССВ «Центральный» обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по нормам, установленным законодательством. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

- Питание детей в Учреждении осуществляется в соответствии с утвержденным директором 28-ми дневным меню, рассчитанным на четыре недели, с учетом утвержденных норм питания, с установленным 6-ти разовым питанием детей, обеспечивающим 100% суточный рацион.

Меню составляется технологом продукции и организации общественного питания. На основании меню, ежедневно составляется меню - требование учитывая необходимые суточные потребности воспитанников в питании, а также меню-раскладка каждого блюда, с указанием выхода блюд для детей дошкольного возраста.

- Выдача готовых блюд по группам производится на пищеблоке строго по графику, после снятия пробы медицинским работником (бракеражной комиссией), при этом отмечается результат пробы каждого блюда записью в журнал «Бракеража готовой пищевой продукции результатов оценки готовых блюд».

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче имеют температуру не ниже +65С.

Холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15С.

Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения 15С+2С, но не более одного часа.

- Ежедневно поваром осуществляется отбор суточных проб и их хранение в соответствии с установленными требованиями. Суточные пробы готовых блюд хранятся 72 часа.

- Поставка пищевой продукции в ЦССВ «Центральный» производится в соответствии с заключенными контрактами и принимается при наличии

сертификата соответствия качества, декларации и накладной. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется заведующим складом и технологом продукции и организации общественного питания. Результаты входного сырья регистрируются в специальном журнале «Бракеражный журнал скоропортящейся продукции».

Пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи не допускаются к приему.

Рациональное питание-залог здоровья!

- Рациональное питание детей дошкольного возраста – необходимое условие гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды.

Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд.

Основным принципом правильного питания дошкольников служит максимальное разнообразие пищевых рационов. Ежедневный набор продуктов-мясо, рыба, молоко и кисломолочные продукты, яйца, овощи, фрукты, крупы, хлеб.

Правильное питание-важный и постоянно действующий фактор, обеспечивающий процессы роста, развития организма, условие сохранения здоровья в любом возрасте.

Первые блюда представлены различными борщами, супами, как мясными, так и рыбными.

Вторые блюда представлены разнообразными гарнирами, мясными, рыбными, овощными блюдами.

В качестве третьего блюда представлены компоты из разных ягод и фруктов и сухофруктов, кофейного напитка и чая.

Меню состоит из завтрака, второго завтрака, обеда, полдника, ужина, второго ужина.

Завтрак состоит из разнообразных молочных каш, различных блюд из творога, блюд из яиц и горячих напитков.

Второй завтрак состоит из свежих фруктов, фруктовых соков, компотов.

Обед состоит из салатов, первых блюд, вторых блюд, третьих блюд.

Полдник - молочные продукты, мучные изделия собственного производства.

Ужин – салаты, вторые блюда с гарниром, компот.

Второй ужин- кисломолочные продукты.

- Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии.

Устройство, оборудование на пищеблоке учреждения соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к

организации общественного питания населения» к организациям общественного питания.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению.

Санитарно-гигиенический режим на пищеблоке. Выполнение санитарно-гигиенических правил на пищеблоке нашего учреждения регламентируется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативными СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

- В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку с применением моющих средств: мытье полов, удаление пыли, протирание труб, подоконников.

Еженедельно проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

В помещениях пищеблока 1 раз в квартал проводится дезинсекция и дератизация силами специализированных организаций.

- Пищевые отходы на пищеблоке и в группе собирают в промаркированные металлические ведра с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более, чем на 2/3 объема.

- Медицинскими работниками проводятся ежедневные осмотры работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, контролируется соблюдение личной гигиены сотрудников пищеблока.

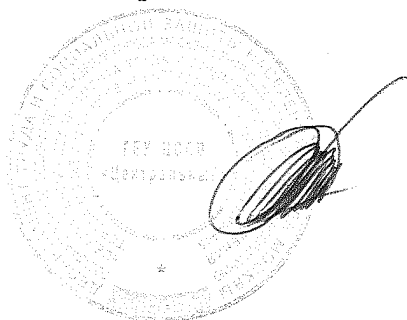
- Каждый сотрудник пищеблока ознакомлен под роспись с инструкциями по режиму работы на пищеблоке. Все инструкции составлены в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

- За качеством питания, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи и правильностью порционирования при раздаче возлагается на бракеражную комиссию.

- За санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагаются: на заведующего производством, заведующего продуктовым складом, технолога продукции и организации общественного питания, поваров и кухонных рабочих.

- Контроль за исполнением работы пищеблока на всех территориях возлагается на заведующего производством.

Директор



Т.Ю. Телегина