ДЕПАРТАМЕНТ ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ НАСЕЛЕНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
Государственное бюджетное учреждение города Москвы
Центр содействия семейному воспитанию «Центральный»
Департамента труда и социальной защиты населения города Москвы
Адрес: 119017, г. Москва, ул. Пятницкая, д.40-42, стр.1
тел./факс: (499) 373-78-10, (495) 612-80-77, (499) 268-47-61; e-mail: **centr-deti@social.mos.ru**
ОГРН 1027700085445; ИНН/КПП 7705058605/770501001

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

Организация питания в ГБУ 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 02.06.2026 года № 18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «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».

Реализация готовых блюд:

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки) имеют температуру не ниже +75 °С, (вторые блюда и гарниры) при раздаче имеют температуру не ниже +65 °С. Холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской

упаковке при комнатной температуре до достижения 15 °С ± 2 °С, 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 истекающим 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. Оборудование на пищеблоке учреждения соответствует СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «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 используется по назначению.

Санитарно-гигиенический режим на пищеблоке. Выполнение санитарно-гигиенических правил на пищеблоке нашего учреждения регламентируется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативными СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «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

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 ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ ЦЕНТР СОДЕЙСТВИЯ СЕМЕЙНОМУ ВОСПИТАНИЮ "ЦЕНТРАЛЬНЫЙ" ДЕПАРТАМЕНТА ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ НАСЕЛЕНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ Подписано цифровой подписью: ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ ЦЕНТР СОДЕЙСТВИЯ СЕМЕЙНОМУ ВОСПИТАНИЮ "ЦЕНТРАЛЬНЫЙ" ДЕПАРТАМЕНТА ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ НАСЕЛЕНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ Дата: 2026.10.26 09:54:21 +03'00' **Т.Ю. Телегина**