

Питание

Питание детей организовано в соответствии с приказом МЗ РФ от 05.08.2003 N 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации», СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,

Питание детей осуществляется по двум вариантам меню (летнему и зимнему), разработанным советом по питанию в соответствии с примерным вариантом меню. Варианты меню утверждены директором. Ведутся накопительные ведомости по калорийности и набору продуктов. Приготовление блюд производится по рецептурным справочникам. Имеются карточки-раскладки на каждое блюдо в меню, с указанием наименования продукта, массы нетто ингредиентов, калорийности готового блюда, пищевой ценности. Карточки утверждены директором, подписаны диетсестрой.

Осуществляется индивидуальный подход к организации питания детей. В каждом конкретном случае питание корректируется врачом с учетом состояния здоровья ребенка, уровня физического развития. Полноценность питания по белкам, жирам и углеводам рассчитывает диетическая сестра под контролем врача. Нормы питания выдерживаются.

Пищеблок.

Приготовление пищи осуществляется на пищеблоке, который расположен на 1 этаже (по адресу: Лосиноостровская улица, д.29, стр. 1) и на 3 этаже (по адресу: Открытое шоссе, д. 29, корп. 12). В помещения пищеблока входят: овощной цех, мясорыбный цех, мучной цех, горячий цех, холодный цех, моечная кухонной посуды, помещение для хранения суточного запаса продуктов. Имеются кладовые для сыпучих продуктов и овощей, достаточное обеспечение технологическим, тепловым, холодильным, весовым оборудованием. Все оборудование находится в рабочем состоянии, своевременно проводится техническое обслуживание. 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.

Продукты.

Пищевые продукты поступают на склад продуктов питания и имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. В целях организации эффективной системы входного контроля качества и безопасности продуктов питания и продовольственного сырья для приготовления питания для воспитанников создана бракеражная комиссия по входному контролю сырых

пищевых продуктов питания и продовольственного сырья в составе: заместитель директора, кладовщик, медицинская сестра диетическая. Условия хранения продуктов отвечают гигиеническим требованиям.

Меню.

Учреждение работает по утвержденному 28-дневному меню с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания. Рацион питания разнообразен как за счет расширения ассортимента продуктов, так и за счет разнообразия блюд, готовящихся из одного продукта. Каждое блюдо готовится в соответствии с разработанной и утвержденной картотекой блюд (технологическими картами).

Детям первого года жизни назначается индивидуальное питание, число кормлений, объем пищи, ее состав определяет врач. Своевременно вводятся соки, пюре фруктовое, прикорм.

Для воспитанников с отклонениями в состоянии здоровья (с аллергическими заболеваниями, избытком или недостатком массы тела, бронхиальной астмой, хроническими заболеваниями органов пищеварения и т.д.), имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование включают блюда для диетического питания (например: чай без сахара, замена цитрусовых на яблоки, исключение рыбы и яиц из рациона).

С целью осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении создана бракеражная комиссия. Ежедневно в соответствии с графиком бракеражная комиссия снимает пробу готовых блюд на пищеблоке. Ведется бракеражный журнал с фиксированием результатов снятия проб и качества приготовления блюд. С каждого готового блюда оставляются суточные пробы, которые хранятся 48 часов.

Контроль за организацией питания.

Контроль за организацией питания воспитанников в группах проводится заместителем директора, врачами-педиатрами, медицинской сестрой диетической, старшей медицинской сестрой и другими ответственными работниками во время посещений групповых комнат (ежедневных обходов в разные отрезки времени в период питания детей) и включает:

- соблюдение режима питания;
- выдачу готовых блюд в полном объеме (в соответствии с выходом по меню, при необходимости проводится взвешивание 5-10 порций, взятых со столов);
- организацию культуры питания воспитанников;
- сервировку столов;
- соблюдение санитарных требований при порционировании первых и третьих блюд;
- соблюдение температуры подачи блюд;
- создание спокойной атмосферы, отсутствие шума, громких разговоров и т.д.;

- формирование у воспитанников гигиенических навыков;
- мониторинг аппетита воспитанников, отношение к новым блюдам;
- контроль за количеством остатков пищевых отходов.

Общий контроль за организацией питания возложен на заместителя директора.