

ДТСЗН ГОРОДА МОСКВЫ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ ЦЕНТР СОДЕЙСТВИЯ СЕМЕЙНОМУ ВОСПИТАНИЮ «ЮЖНОЕ БУТОВО» ДЕПАРТАМЕНТА ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ НАСЕЛЕНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ (ГКУ ЦССВ «Южное Бутово»)

117042, Москва, ул. Южнобутовская, д.19

Телефон: (499) 743-48-63

Факс: (499) 743-66-09

ОКПО 75572085 ОГРН 1047796824052 ИНН/КПП 7727524730 / 772701001

Условия питания воспитанников и организация контроля за качеством приготовления пищи в ГКУ ЦССВ «Южное Бутово»

В соответствии с СанПиН 2.4.3259-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей", "СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» в учреждении составлено примерное цикличное 28-дневное меню для детей-инвалидов.

Примерное 28-дневное цикличное меню для организации питания воспитанников составлено по рецептурам следующих справочников:

- «Требования к оказанию единой комплексной услуги по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы в 2012 году», Москва, 2011 год;
- «Картотека блюд лечебного и рационального питания в учреждениях системы здравоохранения» под ред. Самсонова М.А. и др., Екатеринбург, 1996 г.;
- «Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах К ГОСТ30390-95/ГОСТ Р 50763-95», Москва, 2006 г.;
- «Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях», МУ, г. Москва, 2007 г.

Примерное меню составлено на основании физиологических норм наборов продуктов, установленных Постановлением Правительства Москвы от 15 мая 2007 года № 376-ПП «О мерах по реализации Закона города Москвы от 30 ноября 2005 г. № 61 «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в городе Москве» и Приказом Департамента социальной защиты населения города Москвы от 24 декабря 2014 г. № 1068 «Об утверждении норм питания получателей социальных услуг в стационарной форме социального обслуживания в государственных организациях социального обслуживания города Москвы» с учётом шестиразового питания детей и разнообразия блюд и кулинарных изделий в течение дня или в последующие 2-3 дня.

Примерное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергетической ценности по каждому блюду, приему пищи за каждый день и в целом за период его реализации. Приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур.

На весь ассортимент блюд разработаны технологические карты с нормами вложения продуктов, весом брутто и нетто, дан выход (вес, объём) готовых продуктов с энергетической и пищевой ценностью, количеством витаминов и минеральных веществ, технологией приготовления блюд и температурных режимов приготовления и отпуска. Нормы вложения продуктов массой брутто в рецептурах рассчитаны на стандартное сырьё. Распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона питания детей на отдельные приёмы пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) в процентном соотношении в пределах нормы. Пищевые вещества (белки, жиры, углеводы), энергетическая ценность рациона приближены к требуемому нормативу.

Для воспитанников с отклонениями в состоянии здоровья (с аллергическими заболеваниями, избытком или недостатком массы тела, бронхиальной астмой, хроническими заболеваниями органов пищеварения, с нарушениями жевания и глотания и т.д.), имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню включают блюда для диетического питания.

Для воспитанников, принимающих пищу через гастростому, разработано специальное меню с максимальным включением высококалорийных смесей (Клинутрен и др.). Кормление таких детей осуществляют медицинские сестры.

Для приготовления пищи в учреждении имеется пищеблок. В помещения пищеблока входят: овощной цех, цех сырой продукции, цех готовой продукции, котломоечная, комната для хранения в холодильниках молочной продукции и суточных проб, раздаточная, помещение для выдачи суточного набора 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.

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.

Бракеражная комиссия:

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при раздаче готовой пищи, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции»;
- в случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний;

От каждого готового блюда отбирается суточная проба, которая хранится 48 часов.

Прием пищи в учреждении воспитанниками осуществляется в четырех столовых. В столовых проведен капитальный ремонт в 2018-2019 г.г. Они оснащены современным оборудованием, мебелью и посудой.

Контроль за организацией питания воспитанников осуществляется врачами-педиатрами, постовыми медицинскими сестрами и другими ответственными работниками и включает:

- соблюдение режима питания;
- выдачу готовых блюд в полном объеме;
- организацию культуры питания воспитанников;
- сервировку столов;
- соблюдение санитарных требований при порционировании 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.