

УСЛОВИЯ ПИТАНИЯ В ГБУ ЦССВ ИМ. Г.И.РОССОЛИМО

Организация питания в Центре осуществляется в соответствии с требованиями 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», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 09.02.2015 № 8.

Организация питания в Центре

В Центре используется примерное 28-ти дневное меню, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий с 3 до 7 лет, 7-12, 12-18 лет, утвержденное 28.04.2017 г № 25-03936 Территориальным отделом Управления Федеральной службы в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Москве в ВАО.

На основании примерного 28-ти дневного меню ежедневно составляется меню - требование установленного образца, с указанием выхода блюд для воспитанников разного возраста.

На завтрак готовятся различные молочные каши, блюда из творога, яичные омлеты. Из напитков на завтрак дается злаковый кофе с молоком, какао на молоке, чай.

На второй завтрак детям предлагаются фрукты, фруктовые соки.

Из мясных продуктов готовятся суфле, котлеты, гуляш, которые делаются в отварном и тушеном виде. В качестве гарниров ко вторым блюдам чаще используются овощи (отварные, тушеные, в виде пюре).

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

Учитывая необходимость использования в питании воспитанников различных овощей, как в свежем, так и в сыром виде, в состав блюда включается салат, преимущественно из свежих овощей. Салаты заправляются растительным маслом.

В качестве третьего блюда - компот из с/ф, кисель, отвар шиповника.

В организации питания воспитанников имеет большое значение соблюдение режима, что обеспечивает лучшее сохранение аппетита, поэтому промежутки между отдельными приемами пищи составляют 3,5-4 часа, а объем ее строго соответствует возрасту воспитанников.

Ежедневно вывешивается ежедневное меню с указанием названия и объема блюд.

Расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора продуктов питания проводится 1 раз в 10 дней. По результатам оценки, при необходимости, проводится коррекция питания в следующей 10-ти дневке.

Ежедневно отбирается суточная проба всей продукции в объеме: порционные блюда - в полном объеме, остальные - не менее чем 100 гр., которая хранится 48 часов в холодильнике при температуре +2-+6С.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в бракеражном журнале.