

## Информация об условиях питания детей

Организация питания воспитанников Центра осуществляется на базе стационарного пищеблока в соответствии с Положением об организации питания в ГКУСО РО Таганрогском центре помощи детям № 3, утверждено приказом №23 от 11.01.2022 года, в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Правительства № 481 от 24.05.2014 «Положение о деятельности организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, и об устройстве в них детей, оставшихся без попечения родителей», с соблюдением требований, установленных санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. N 32). Ответственность за качество и безопасность питания, составление меню, ведение технологических карт возложена на медицинскую сестру диетическую.

Медицинские работники Центра систематически контролируют организацию питания, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и Программой производственного контроля на 2022 год.

Ежедневное меню составляется в соответствии с возрастом воспитанников и на основании основного (организованного) меню в соответствии с сезоном, утверждается директором Центра.

При составлении Основного (организованного) меню и расчете калорийности учтено рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ в соответствии с возрастом воспитанников с 3 до 7 лет; с 7 до 11 лет; с 12 и старше (приложение № 10 по СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Основное (организованное) меню составлено на 2 недели, по дням недели (14 дней). Соответствующим образом в Центре организовано и питание детей (в понедельник 1-й недели – по рациону понедельника 1-й недели, во вторник 1-й недели – по рациону вторника 1-й недели и т.д.).

Технологические карты разработаны на основании сборников «Сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий. Сборник технологических нормативов» под редакцией Ф.Л.Марчука, В.Т.Лапшиной, Тутульяна В.А. и т.д.. Технология приготовления блюд соблюдается, повторение одних и тех же блюд в один день не допускается.

В Центре организовано 6 разовое питание, график приема пищи утвержден директором и меняется в соответствии с сезоном.

В целях профилактики гиповитаминозов в Центре, проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препарат для С-витаминизация вводят в третье блюдо после охлаждения до 70<sup>0</sup> С непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

Ежедневно в меню включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) входят в меню 3-4 раза в неделю. При отсутствии отдельных продуктов питания их замена может быть произведена в соответствии с таблицами «замены продуктов», утвержденными санитарно - эпидемиологическими правилами и нормативами.

На период каникул, в выходные и праздничные дни нормы увеличиваются на 10 %.

Данные о детях с рекомендациями по специальному питанию доводятся до воспитателей в группах и работников пищеблока. На основании данных проводится корректировка питания.

- Питание детей в Центре организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запеканием, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной

обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

- Качество и безопасность продукции и продовольственного сырья, поступающего в учреждение, подтверждается сопроводительными документами (товарной накладной, ветеринарным свидетельством, декларацией о соответствии).

Ежедневно, проводится бракераж готовых блюд и бракераж сырой продукции при поступлении на пищеблок, с последующей фиксацией в журналах.

Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем, в соответствии с нормативно-технической документацией.

В Центре имеются складские помещения для хранения продуктов. Они оборудованы приборами для измерения температуры воздуха и влажности. В достаточном количестве имеется холодильное оборудование с контрольными термометрами, для обеспечения условий хранения продуктов.

При оборудовании и содержании пищеблока Центра соблюдаются санитарные правила по организации общественного питания. Всё технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. Применяемое технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлено из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Суточные пробы хранятся отдельно в специальном холодильнике в течение 48 часов.

В Центре организован питьевой режим. Питьевая вода, расфасованная в емкости по 19 литров, по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. При отсутствии, допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.

Персонал пищеблока своевременно проходит гигиеническое обучение и имеет допуск к работе.

Оснащенность пищеблока соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Диетсестра осуществляет ежемесячный анализ деятельности Центра по организации питания детей.

Отчеты об организации питания в Центре доводятся до всех участников воспитательного процесса (на совещаниях при директоре, педсоветах) по мере необходимости, но не реже 4 – х раз в год.

Нормативно-технологическая документация, предусмотренная СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ведется в полном объеме.