

## **Сведения об условиях питания обучающихся (воспитанников)**

Питание обучающихся (воспитанников) ФГБУ «РСРЦ для детей-сирот» осуществляется в помещении столовой (I этаж клуба-столовой общей площадью 1035,8 кв.м). Обеденный зал рассчитан на 156 посадочных мест. Прием пищи осуществляется в две смены.

Организовано рациональное лечебное питание обучающихся (воспитанников) на основании утверждённых в Центре норм питания, в соответствии с приказом № 74-о/д от 14.01.2014 г. «Об утверждении среднесуточных норм питания в условиях временного пребывания детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, страдающих малыми и неосложнёнными формами туберкулёза». Дети находятся на основной диете № 11 по Певзнеру (ВБД).

При составлении меню-раскладок и примерного меню учтены основные принципы лечебного питания и нормы питания на одного ребёнка, согласно инструкции по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях, утверждённой Приказом Минздрава России от 05.08.2003 N 330.

Разработаны весенне-летнее и осенне-зимнее двухнедельные меню, в которых учтены все возрастные потребности ребёнка в витаминах, минеральных веществах и энергетическом комплексе в условиях реабилитации и оздоровления организма после перенесенной тубинтоксикации. Дети, нуждающиеся в узконаправленных диетах по сопутствующим заболеваниям, получают соответствующее диетическое питание. При составлении меню присутствует индивидуальный подход к каждому обучающемуся (воспитаннику), производятся все необходимые замены непереносимых и аллергенных блюд и продуктов.

С целью осуществления контроля выполнения утвержденных в Центре норм питания диетической медицинской сестрой ведётся ведомость контроля рациона питания.

Режим питания в учреждении пятиразовый, в летний период осуществляется переход на шестиразовое питание. Интервалы между приёмами пищи не более 4 часов. Распределение пищи по калорийности в течение дня равномерное. Объем готовых блюд зависит от возраста детей.

Для детей организован круглосуточный питьевой режим, который обеспечен при помощи бутилированной воды в одноразовых ёмкостях; имеются контейнеры для сбора использованной посуды одноразового применения (медицинские отходы класса «А»).

В целях организации сбалансированного и рационального лечебного питания обучающихся (воспитанников), осуществления контроля соблюдения технологии приготовления блюд, установленных норм питания, согласно возрастным особенностям обучающихся (воспитанников) и диетическому режиму учреждения, на основании внутреннего приказа № 30-од, в Центре создан и функционирует Совет по лечебному питанию.

Организация санитарно-эпидемиологического режима пищеблока осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Всё технологическое оборудование пищеблока в рабочем состоянии. Поточность технологического процесса приготовления блюд не допускает возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам. Для контроля качества поступающей продукции проводится органолептическая оценка и делается запись в Журнале бракеража продукции.

Хранение продукции осуществляется по видам; соблюдаются правила товарного соседства. Для приготовления и хранения готовой пищи используется посуда из пищевого алюминия и нержавеющей стали. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценка органолептических показателей и качества блюд проводит бракеражная комиссия, назначенная администрацией. Результат бракеража регистрируется в Журнале бракеража готовой продукции.

На пищеблоке имеются кладовые для сухих продуктов, для овощей, разделочный инвентарь закреплён за каждым цехом, имеет специальную маркировку. Выделены бытовые помещения для персонала: шкафы для одежды, раздевалка, душевая, туалет. Все производственные цеха обеспечены необходимым набором помещений и оборудования (имеют гигиеническое покрытие, допускающее проведение влажной уборки и дезинфекции).

### **Оснащение оборудованием производственных помещений пищеблока**

|                |   |
|----------------|---|
| Склады         | Стеллажи = 4 штуки, подтоварники = 2 штуки, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы, весы циферблатные РН-10ц13у = 1 штука, весы тонные товарные = 1 штука   |
| Овощной цех    | 3 производственных стола, умывальник для мытья рук, 3-х секционная моечная ванна. Картофелечистка МОК-300 (2008г), овощерезка GL50Ultra ROBOT-COUPЕ (2015г), овощерезка МРО-350 (1995г).  |
| Мясорыбный цех | 2 производственных стола, умывальник для мытья рук, колода для разрубки мяса, облучатель бактерицидный ОБН-2-30, мясорубка МИМ-300 (2001г), низкотемпературные холодильные шкафы (ВВХСн-1.0) 2 штук (2003г), холодильный шкаф Carboma F700 = 1штука (2014г), контрольные весы РН-10ц13у = 1 штука, весы РП-100 Ш-13 = 1 штука |

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| Кондитерский цех            | Производственный стол = 3 штуки, умывальник для мытья рук, печь конвекционная Unox XB 893 (2015г), расстоечный шкаф Unox XL 413 (2015г), стеллаж = 1 штука, тестораскаточная машина (МРТ- 60М 1989 г), тестомесильная машина ТММ-1М(1980г), контрольные весы РН-10ц13у = 1 штука, привод универсальный ПУ-0,6 (1982 г).   |
| Помещение для нарезки хлеба | Производственные столы = 2 штуки, хлеборезка механическая, стеллаж для хлеба контрольные весы РН-10ц13у = 1 штука   |
| Молочный цех                | Подсобные столы = 2 штуки, низкотемпературные холодильные шкафы (ВВХСн-1.0) = 2 штуки (2003г)   |
| Горячий цех                 | 6-ти конфорочные плиты = 3штуки (2005 г), контрольные весы РН-10ц13у = 1 штука, умывальник, пароконвекционная печь Abat ПКА10-1/1 ВМ (2014 г), шкаф жарочный 3-х секционный (2005г), котёл пищеварочный КЭ-250 (2008 г), протирочно-резательная машина МПР-350 (2002 г), электросковорода СЭСМ-0,45 (2009 г), мясорубка МИМ-300 (2010 г) (для варёного мяса), производственные столы = 5 штук, стол готовой продукции = 1 штука, тележка ТПП (с подъёмной платформой) |
| Моечная столовой посуды     | Производственный стол, 3-х секционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов, посудомоечная машина ММУ-1000М (2015 г)  |
| Цех чистой посуды           | Производственные столы = 3 штуки, стеллажи = 3 штуки, холодильник "РЕЙНФОРД"KGL1263W для хранения суточных проб = 1 штука   |
| Моечная кухонной посуды     | Производственные столы = 2 штуки, двухсекционная ванна, стеллажи для сушки посуды = 3 штуки   |

Документация пищеблока ФГБУ «РСРЦ для детей-сирот» ведётся в соответствии с требованиями действующего законодательства.

Штат пищеблока составляет 23 человека: зав. производством – 1; медсестра диетическая – 1; зав. складом – 1; грузчик – 1; повар – 5; официантка – 6; кухонная рабочая – 3; посудомойщица – 2; уборщица пищеблока – 3.