**Сведения об условии 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 120 посадочных мест. Прием пищи осуществляется в две смены.

Организовано рациональное лечебное питание обучающихся на основании приказа МЗ РФ от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях», письма Минздравсоцразвития РФ от 10.05.2007 № 15-3/839-09 «Рекомендуемые суточные наборы продуктов (нормы питания) для питания детей и подростков, больных и инфицированных туберкулезом в противотуберкулезных учреждениях (стационарных), санаториях и амбулаторных условиях» и приказа МЗ РК от 21.01.2015 № 40 «Об утверждении норм питания в учреждениях здравоохранения и санаториях Республики Крым».

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.

Разработаны зимне-весеннее и летне-осеннее 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, 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.

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, осуществления контроля соблюдения технологии приготовления блюд, установленных норм питания, согласно возрастным особенностям обучающихся и диетическому режиму учреждения, на основании внутреннего приказа, 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 нержавеющей стали. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку 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: раздевалка с шкафами раздельно для личной и спецодежды, душевая, туалет. Все производственные цеха обеспеченны необходимым набором помещений и оборудования (имеют гигиеническое покрытие, допускающее проведение влажной уборки и дезинфекции).

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

Штат пищеблока составляет 24 штатных единицы: зав. производством - 1; медсестра диетическая - 1; заведующий складом - 1; подсобный работник - 1; повар - 4,5; официантка - 6; старшая официантка -1; кухонная рабочая -4,5; посудомойщица - 2; уборщица пищеблока - 3.