

Условия питания и контроль качества в ГБУ «Мой особый семейный центр «Роза ветров»

Питание детей организовано в соответствии с приказом МЗ РФ от 05.08.2003 N 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.359020 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Питание детей осуществляется по двум вариантам меню (летнему и зимнему), разработанным советом по питанию в соответствии с примерным вариантом меню. Варианты меню утверждены директором и согласованы Роспотребнадзором. Ведутся накопительные ведомости по калорийности и набору продуктов. Приготовление блюд производится по рецептурным справочникам. Имеются карточки-раскладки на каждое наименование блюда, имеющегося в меню с указанием наименования продукта, массы нетто ингредиентов, калорийности готового блюда, пищевой ценности. Карточки утверждены директором, подписаны диетсестрой.

Осуществляется индивидуальный подход к организации питания детей. В каждом конкретном случае питание корректируется врачом с учетом состояния здоровья ребенка, уровня физического развития. Полноценность питания по белкам, жирам и углеводам рассчитывает врач. Нормы питания выдерживаются.

Пищеблок. Приготовление пищи осуществляется на пищеблоке, который расположен на 1 этаже (по адресу: Южнобутовская улица, д. 19). 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.

Продукты. Пищевые продукты поступают на склад продуктов питания и имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяют кладовщик, старшая медицинская сестра. Условия хранения продуктов отвечают гигиеническим требованиям.

Меню. Учреждение работает по утвержденному меню с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания:

- по адресу: Южнобутовская улица, д. 19 – по 28-ми дневному меню, Рацион питания разнообразен как за счет расширения ассортимента продуктов, так и за счет разнообразия блюд, готовящихся из одного продукта. Каждое блюдо готовится в соответствии с разработанной и утвержденной картотекой блюд (технологическими картами).

Для воспитанников с отклонениями в состоянии здоровья (с аллергическими заболеваниями, избытком или недостатком массы тела, бронхиальной астмой, хроническими заболеваниями органов пищеварения и т.д.), имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование включают блюда для диетического питания (например: чай без сахара, замена цитрусовых на яблоки, исключение рыбы и яиц из рациона).

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. Ежедневно в соответствии с графиком бракеражная комиссия снимает пробу готовых блюд на пищеблоке. Ведется бракеражный журнал с фиксированием результатов снятия проб и качества приготовления блюд. С каждого готового блюда оставляются суточные пробы, которые хранятся 48 часов.

Контроль за организацией питания. Контроль за организацией питания воспитанников в группах и столовых проводится заместителем директора по медицинской работе, врачами-педиатрами, бракеражной комиссией и другими ответственными работниками и включает:

- соблюдение режима питания;
- выдачу готовых блюд в полном объеме (в соответствии с выходом по меню, при необходимости проводится взвешивание 5-10 порций, взятых со столов);
- организацию культуры питания воспитанников;
- сервировку столов;
- соблюдение санитарных требований при порционировании первых и третьих 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;
- контроль за количеством остатков пищевых отходов.