

**Отчет по организации питания
Государственного казенного оздоровительного образовательного учреждения
для детей, нуждающихся в длительном лечении «Санаторный детский дом
для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей № 31»
города-курорта Кисловодска
за 2015 г.**

Пищеблок детского дома расположен на 1 этаже. Имеются помещения: склад, для приема продуктов, разделки мяса, рыба, цех для обработки сырых овощей, холодный цех, цех для обработки яиц, горячий цех и раздаточная готовой продукции, моечная.

Столовая оснащена всем технологическим оборудованием, посудой и инвентарем согласно основным нормам.



Все технологическое оборудование находится в рабочем состоянии. Вентиляция приточно-вытяжная с механическим побуждением. Водоснабжение горячее и холодное от централизованных городских сетей. Канализация централизованная. Аварий на сетях водоснабжения и канализации в

2015 г. не зарегистрировано.

По штатному расписанию на пищеблок выделено 1,0 ст. шефповара и 1,5 ст. поваров, 0,5 ст. кладовщика 0,5 ст. диетсестры. Оба повара имеют специальное образование и разряд повара.

Все сотрудники пищеблока ежегодно проходят обучение по санитарному минимуму, своевременно проводится медосмотр.

Санитарные книжки имеются у всех сотрудников.

Ежегодно заключается договор с ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в г. Кисловодске» о проведении лабораторных исследований в рамках программы производственного контроля. Своевременно берутся смывы и продукция пищеблока на бакпосевы, калорийность, на содержание белков, жиров, углеводов. Все исследования в пределах нормы.



Приказом по учреждению закреплены ответственные за работу по организации питания, введению документации, соблюдению санитарно-противоэпидемического режима. Создан Совет по питанию, имеется план работы. Приказом создана бракеражная комиссия.

Контроль за работой пищеблока осуществляется медицинскими работниками – заместителем директора по медицинской деятельности, старшей медицинской сестрой, медицинской сестрой, диетсестрой и комиссией, состоящей из администрации, сотрудников и воспитанников детского дома. Контроль над организацией питания ведётся систематический и целенаправленный.

На пищеблоке имеется вся необходимая нормативная документация.

На все поступающие продукты имеются сертификаты качества, которые сохраняются до использования продукта.

Ведется вся необходимая документация: картотека блюд, 2-х недельное меню, бракеражный журнал готовой и скоропортящейся продукции, бракеражный журнал на складе, журнал осмотра на гнойничковые заболевания, ОРЗ, дисфункция кишечника и контакта с больными (Журнал здоровья), журнал регистрации



температуры в холодильниках,
книга складского учета продуктов питания,
журнал контроля закладки блюд, журнал учета поломок и ввода в строй холодильного и другого оборудования, журнал санитарного состояния пищеблока, журнал С-витаминизации 3-х блюд.

Питание воспитанников в санаторном детском доме 6 - разовое и соответствует основным принципам рационального питания:

- соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребёнка;
- сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых качеств;

- максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона;

- правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также их высокие вкусовые достоинства блюд;

- учёт индивидуальных особенностей питания детей с отклонениями в состоянии здоровья;

- оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приёма пищи;

- соблюдение гигиенических требований к питанию детей в дошкольных учреждениях.

Приготовление блюд осуществляется согласно 2-х недельному меню на летне - осенний и зимне - весенний период, которое утверждено территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по СК в г. Кисловодске. Систематически проводится подсчет доведения натуральных норм продуктов, калорийности

блюдо, доведение белков, жиров, углеводов и в соответствии с результатами подсчета вносятся изменения в меню.



Введены новые блюда в зимнее – весеннее меню; «Каша гречневая рассыпчатая с овощами», «Голубцы ленивые», «Фрикадельки мясные в соусе», «Омлет – драчена», «Оладьи из творога», «Пудинг из творога с рисом»

Имеются технологические и калькуляционные карточки, заверенные Кишловодским учебным производственным центром питания».

Выход блюд и кулинарных изделий предусматривается в соответствии нормативной и технологической доку-

ментацией. Среднесуточная калорийность пищи в возрасте от 3 до 6 лет за 2015 год составляет 2380 ккал. Среднесуточная калорийность пищи в возрасте от 7 до 18 лет за 2015 год составляет 3310 ккал. Соотношение белков, жиров и углеводов 1:1:4 соблюдается.



Диетсестра ежедневно распечатывает меню, меню-раскладки на количество детей, согласно приказов по их пребыванию в детском доме. Меню ежедневно вывешивается в столовой для общего обозрения и контроля за питанием. Выдача продуктов со склада осуществляется по требованиям в соответствии с меню – раскладками. Ведется компьютерная накопительная мость по выполнению натур норм

дуктов, белков, жиров, углеводов и калорийности.



Случаев пищевых отравлений за 2015 г. не зафиксировано. Маркировка рабочего инвентаря пищеблока постоянно проверяется и по мере необходимости обновляется. Все правила режима мытья посуды соблюдаются.

На период каникул и праздничных дней, согласно

постановлению Правительства РФ и СК, питание усиливается на 10%. Хронически больным, ослабленным детям - питание усиливается на 15%, согласно тех же Постановлений, что оформляется приказом по учреждению. Ежедневно проводится С-витаминизация третьих блюд. Приобретена йодированная соль

Ежедневно проводится забор суточных 48 часовых проб, с последующим хранением в холодильнике. Ежегодно заключается договор с ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по СК в г. Кисловодске» о проведении лабораторных исследований в рамках программы производственного контроля.

Пищеблок оснащен всем необходимым оборудованием, имеется достаточное количество холодильников на пищеблоке и на складе.

Правила хранения продуктов, режимы мытья посуды, уборки пищеблока неукоснительно соблюдаются.

Санитарно - противоэпидемический режим на пищеблоке соответствует (уборка помещений пищеблока производится по графику, с применением моющих и дезинфицирующих средств). Генеральная уборка пищеблока производится 2 раза в месяц. Текущая – 2-3 раза в день. На пищеблоке имеется необходимый запас моющих и дезинфицирующих средств.

Столовая рассчитана на 50 посадочных мест. Дети питаются в одну смену, но с учетом сменных занятий в школе.

Вводится журнал учета занятий с персоналом пищеблока по плану. Собраны инструкции, функциональные обязанности, инструктажи по ОТ и ТБ, справки контролирующих органов.

Медицинские работники контролируют отходы сырой продукции и овощей согласно сезонным нормам.

Режим питания воспитанников соответствует возрастным и гигиеническим требованиям. В ГКООУ "Санаторный детский дом № 31" создана благоприятная эмоциональная обстановка во время принятия пищи. Воспитанники обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку 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».