|  |  |
| --- | --- |
|   | **Информация об условиях питания в ГБУСО «Центр социальной помощи семье и детям Дятьковского района»** |
| 1. | Организация питания в учреждении осуществляется за счёт: | бюджетных средств  |
| 2. | Нормы питания: | в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13, СанПиН2.4.5.2409-08 |
| 3. | Ответственность за организацию питания несет: | Медицинская сестра отделения помощи семье, женщинам и детям со стационаром |
| 4. | Организацию питания детей (получение, хранение, и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи в группах) осуществляют: | работники учреждения в соответствии со штатным расписанием и возложенными функциональными должностными обязанностями (завхоз, повара, кухонный рабочий, воспитатели, помощники воспитателей, медицинская сестра) |
| 5. | Воспитанники получают: | Пятиразовое питание, второй ужин в виде кисломолочных продуктов |
| 6. | При организации питания воспитанников учитываются: | возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах |
| 7. | При распределении общей калорийности суточного питания детей пребывающих в учреждении круглосуточно используется следующий норматив | завтрак- 20%обед – 30%полдник – 15%ужин -25%2 ужин – 5-10% |
| 8. | Питание в учреждении осуществляется: | в соответствии с примерным циклическим четырнадцатидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в веществах с учётом рекомендуемых среднесуточных норм питания для возрастных категорий с 3 до 7 лет и 7-18 лет, утвержденным директором учреждения. При составлении меню и расчёте калорийности соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, и углеводов) которое составляет 1:1:4 соответственно. |
| 9. | Приготовление блюд | приготовление первых, вторых блюд , выпечки осуществляется на основании технологических карт оформленных в картотеке блюд в соответствии с четырнадцатидневным меню. |
| 10. | Ежедневно в меню включаются: | Молоко, сметана, мясо, картофель, овощи, хлеб, крупы, растительное и сливочное масло, сахар, соль., компоты. Остальные продукты: творог, рыба, яйцо, сыр и т.д.- 2-3 раза в неделю |
| 11. | При отсутствии, каких – либо продуктов: | производится замена на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.5. 2409-08, СанПиН2.4.5.2409-08таблицей замены продуктов по белкам и углеводам |
| 12. | На основании примерного утвержденного меню: | ежедневно составляется меню – требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается директором учреждения |
| 13. | В целях профилактики гиповитаминозов в учреждении  проводится круглогодичная искусственная С – витаминизация готовых блюд: | препараты витамина С вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей |
| 14. | Выдача пищи на группы осуществляется: | по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракеража готовой кулинарной продукции» продукции |
| 15. | Пищевые продукты хранятся в соответствии: | с условиями их хранения и сроками их реализации, установленными предприятием – изготовителем в соответствии с нормативно – технической документацией. Складское помещение  для хранения продуктов  оборудовано прибором для измерения температуры воздуха,относительной влажности (гигрометр), достаточным холодильным оборудованием с контрольными термометрами. |
| 16. | Устройство, оборудование и содержание пищеблока учреждения соответствует: | санитарным правилам к организации питания детей. Всё технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии |
| 17. | Для приготовления пищи используются: | электрооборудование, духовка, электрическая плита |
| 18. | Уборка пищеблока | В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка по утвержденному графику. |
| **В учреждении за организацию питания отвечает** |
| 19. | Медицинская сестра отделения помощи семье, женщинам и детям со стационаром | Ткаченко Александра Борисовнаграфик работы:ежедневно с понедельника по четверг: 8.30- 16.45; пятница: 8.30- 16.30**Вопросы по организации питания можно задать**:При личной встрече по адресу:242600, г. Дятьково, ул.Усадьба РТС, д. 30а кабинет медицинской сестры.по телефону: 8(48333)4-49-32. По электронной почте: **Dyat.RC@mail.ru**Консультация для родителей (законных представителей) по организации питания – пятница – 14.00- 16.30 |
| **Приготовление блюд осуществляют** |
| 20. | Приготовление блюд осуществляют повара | Горелёнкова Надежда Сергеевна,Шевченко Татьяна Ивановна |
| **Заказ продуктов осуществляет** |
| 21. | Завхоз | Болотнова Наталья Викторовна |
| 22. | Продукты в учреждение поставляют | ООО «Мирамилк»ООО «ТОРГЛИДЕР»ОАО «Брянский молочный комбинат»ОАО «Дятьково-хлеб»ООО «ДЭМА»ООО ТК «БрянскХолод» |
| **График выдачи готовых блюд на группы** |
| 23. | Дошкольники, школьники | 8.00 – завтрак12.00- обед16.00 – полдник18.00 – ужин20.30 – второй ужин |
| **Цикличное четырнадцатидневное меню** |
| 24. | Четырнадцатидневное меню меню с 3 до 6 лет, с 7 до 12 лет и с 12 до 18 лет  | При личной встрече по адресу: 242600, г. Дятьково, ул.Усадьба РТС, д. 30а кабинет медицинской сестры.по телефону: 8(48333)4-49-32 |

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В СОЦИАЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ**

    Питание организовано в соответствии с СанПиН 2.4.1. 3049-13 от 15.05.2013г № 326 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», СанПиН 2.4.5. 2409-08 от 23.07.2008г № 45, на основании Цикличного четырнадцатидневного меню для организации питания детей от 3 до 6 лет, от 7 до 12 лет и от 12 до 18 лет, в ГБУСО «Центр социальной помощи семье и детям Дятьковского района», реализующим  дополнительную общеобразовательную программу, с круглосуточным пребыванием. В течение дня детям предлагается 5 разовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин, 2 ужин) приготовленное поварами на пищеблоке учреждения.

    На **завтрак**дети получают молочные каши: пшеничная, рисовая, гречневая, овсяная, манная, омлет. В качестве напитка – злаковый кофе с молоком, какао на молоке, бутерброды из булки пшеничной с маслом, сыром.

    **Обед** - закуска в виде салатов (огурца, свеклы, капусты, помидора). Первое горячее- - щи, борщ, рассольник, супы картофельный, из круп, макаронных изделий. Второе блюдо- мясное, рыбное с гарниром. Третье блюдо – компоты, кисель.

    **Полдник –**творожная запеканка, выпечка, а также напиток- чай, фрукты.

    **Ужин** – салат, рыбное или мясное блюдо с гарниром.

    **Второй ужин** – кисломолочные продукты и печенье.

    В учреждении вывешивается меню на каждый день. Ежедневно оставляются суточные пробы.  Продукты проходят тщательный контроль, имеют сертификаты качества. Питание проверяется Роспотребнадзором по Брянской области. Проводится С – витаминизация третьего блюда. В питании используется чистая питьевая вода. Дети пьют кипячёную воду, которая меняется каждые 3 часа, а также бутилированную воду. Все блюда, предлагаемые детям в учреждении, готовятся по технологическим картам. Калорийность соответствует физиологическим и возрастным потребностям детей, содержит необходимое количество белков, жиров и углеводов.