

Отчет по организации питания обучающихся в 2020-2021гг.

Питание обучающихся в ГКОУ «Республиканский центр диагностики и консультирования» организовано в соответствии с категорией обучающихся:

1. Обучающиеся классов для детей с умственной отсталостью, сложным дефектом, получающих 2-х-разовое питание;
2. Обучающиеся диагностических классов, получающих 3-х-разовое – при нахождении в группе продленного дня (без проживания) и 5-разовое – при условии проживания в центре.

Ежедневное меню составляется дифференцированно по возрастным группам обучающихся (7-11 лет, 12 лет и старше) с учетом соблюдения натуральных норм питания, сезонности и количества обучающихся.

Для организации работы столовой имеется вся необходимая нормативно-технологическая документация: СанПин, сборник рецептов, технологические карты приготовления блюд, должностные инструкции, инструкции по охране труда, пожарной безопасности, обеспечивающая деятельность пищеблока и ее работников. Ведется первичная документация: гигиенический журнал, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журналы учета температурного режима холодильного оборудования, журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, ведомость контроля за рационом питания.

Поставка продуктов питания осуществляется в соответствии с требованиями ТР ТС:

- ООО «Опт Маркет»
- ООО «Гравитация»
- ООО «Ижевский хлебозавод № 3»
- ЗАО «Катарсис».

Проводится ежедневный контроль поступающей продукции, условий и сроков хранения, реализации пищевых продуктов. Случаев поступления и реализации, фальсифицированных и запрещенных в питании детей санитарными правилами продуктов и кулинарных изделий не было.

Ассортимент среднесуточного набора пищевых продуктов соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания». Фактов использования в питании обучающихся пищевых продуктов и кулинарных изделий, запрещенных санитарными правилами, нет. В меню обучающихся используются продукты с содержанием йода и цинка: батон «Умница», йодированная соль, гречневая и пшенная крупы, кисломолочные продукты с пробиотиками - бифифрут «Дашенька». Проводится витаминизация третьих блюд. Приготовление блюд осуществляется согласно технологическим картам, с целью контроля соблюдения технологического процесса проводится отбор суточной пробы от каждой партии приготавливаемых блюд.

Натуральные нормы питания по основным продуктам питания (мясо, рыба, творог, молоко и кисломолочные продукты, сливочное масло) выполняются ежемесячно, ежедневно в рационе свежие фрукты, сок.

Старшая мед.сестра



Е.П.Колова