

Условия питания и охраны здоровья воспитанников

Организация питания в Учреждении осуществляется на основании следующих локальных нормативных документов:

- Положение об организации питания в Учреждении
- Ежегодный приказ об организации питания
- Положение и приказ о бригаирской комиссии
- Положение об административном контроле организации и качества питания
- График питания воспитанников

Учреждение функционирует в помещении, отвечающем санитарно-гигиеническим, противопожарным требованиям и Правилам пожарной безопасности.

1.1. Медицинское обслуживание детей в Учреждении обеспечивается бесплатно старшей медицинской сестрой – 1 ед., медицинской сестрой – 4 ед., врачом педиатром - 0,5 ед., диетсестрой - 1 ед., состоящих в штате Учреждения.

Медицинские работники наряду с администрацией несут ответственность за здоровье и физическое развитие детей, проведение профилактических мероприятий, соблюдение санитарно-гигиенических норм, режима и обеспечение качества питания.

1.2. Учреждение обеспечивает сбалансированное 6-разовое питание: завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, ужин, 2-ой ужин в соответствии с режимом функционирования (24 часов) и санитарными правилами и нормативами. Питание детей в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным меню на 14 дней, согласованным с Территориальным отделом управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области в городе Новокуйбышевске. Меню для меню взяты из специального сборника рецептов, применимых для детского питания, выходы блюд соответствуют возрасту воспитанников. Приготавливаемые блюда соответствуют требованиям СанПиН, вкучны, разнообразны, в рационе всегда присутствуют соки, свежие овощи, фрукты.

1.3. Контроль за качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возложен на медицинскую сестру диетическую Учреждения.

Для хранения и приготовления пищи отводятся помещения, за качеством готовой продукции, за санитарным состоянием осуществляется контроль за организацией питания, за качеством готовой продукции, за санитарным состоянием осуществляется медицинский персонал и бригаирская комиссия.