

Администрацией ГАУ ДОЛ «Колосок» уделяется особое внимание организации здорового питания в соответствии с действующими натуральными нормами питания, нормативными актами Российской Федерации, требованиями законодательства в сфере санитарного благополучия населения.

ДОЛ обеспечивает гарантированное, сбалансированное 5-ти разовое единое питание для всех воспитанников, в том числе и инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в соответствии с их возрастом и временем пребывания в ДОЛ. Ежедневное составление меню осуществляется в соответствии с примерным 14-ти дневным меню для детей в **возрасте от 7 до 12 и старше 12 лет**

Создание отдельного меню для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья не осуществляется. Но может быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

Ассортимент блюд в зависимости от времени года разный.

Основными принципами организации питания в нашей организации являются:

- * Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка.
- * Сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ.
- * Максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона.
- * Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд.
- * Оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи.
- * Соблюдение гигиенических требования к питанию (безопасность питания).

Пищевые продукты, поступающие в ДОЛ, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся в с соблюдением требований и товарного соседства в соответствии СанПин 2.3/2.4.3590-20.

В рацион питания включены все основные группы продуктов:

мясо и мясопродукты;

рыбу и рыбопродукты;

молоко и молочные продукты;

яйца;

пищевые жиры;

овощи и фрукты;

крупы, макаронные изделия и бобовые;

хлеб и хлебобулочные изделия;

сахар и кондитерские изделия.

Круглогодично проводится С-витаминизация третьих блюд. Для профилактики йододефицита в питании используется йодированная соль, йодированный хлеб.

Весь цикл приготовления блюд осуществляется на пищеблоке, состоящем **из трех цехов (основной, мясной, овощной)** и помещения для холодильного оборудования. Имеется отдельный продуктовый склад для хранения продуктов. Пищеблок размещается на первом этаже, имеет отдельный выход и полностью оснащен оборудованием в соответствии с нормативными требованиями. Продуктовый склад также оснащен холодильниками, морозильниками и другим необходимым оборудованием.

Устройство, оборудование, содержание пищеблока соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Имеется заготовочная сырых мяса и рыбы, заготовочная сырых овощей, склад сухих продуктов, варочный зал. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20.

Все блюда — собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.

Ответственность за организацию питания несет заведующий производством, ответственность за доведение норм питания до каждого воспитанника возлагается на работников пищеблока, медицинскую сестру, групповой персонал. Администрацией ДОЛ к контролю за организацией питания привлекается бракеражная комиссия.

Ведется необходимая документация, осуществляется систематический контроль за организацией питания в соответствии с нормативными документами.

Раздача пищи осуществляется согласно графику выдачи готовой продукции с пищеблока в посуду соответствующей маркировки.

Выдача детям рационов питания в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, осуществляется под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

Для питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, представленных родителями детей в специальных холодильных контейнерах с соблюдением правил перевозки готовой продукции, в обеденном зале или буфете оборудованных столами и стульями, холодильником для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновой печью для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

Положение о бракеражной комиссии с ЭЦП, Положение об организации питьевого режима с ЭЦП, Положение о порядке организации питания воспитанников с ЭЦП

Медицинскими работниками ДОЛ осуществляется индивидуальное сопровождение детей с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью. В случае обнаружения минимальных отклонений от типичной нормы в здоровье, дети изолируются, проходят полный медицинский осмотр и в соответствии с установленным предварительным диагнозом корректируется их медицинское и психолого-педагогическое сопровождение, либо оформляется направление на прием к лечащему врачу, а также вызов скорой помощи.

В медицинском пункте палаты изолятора отделяются от остальных помещений для оказания медицинской помощи дверью.

Помещение для оказания медицинской помощи размещается рядом с палатами изолятора и имеет отдельный вход из коридора.

Буфетная приемно-карантинного отделения оборудовано моечными ваннами и баком для дезинфекции посуды, шкафом для хранения посуды и инвентаря, столом.

Набор помещений для оказания медицинской помощи включает: кабинет врача; процедурный кабинет; изолятор; пост медицинской сестры; помещение для приготовления дезинфекционных растворов и хранения уборочного инвентаря, предназначенного для указанных помещений, туалет с умывальником.

В изоляторе медицинского пункта предусмотрены по две палаты (раздельно для капельных и кишечных инфекций). В составе помещений изолятора

предусмотрены: туалет с раковиной для мытья рук, а также буфетная с двумя моечными раковинами для мойки посуды и шкафами для ее хранения.

В изоляторе оборудована ванная комната.