

Общая информация об условиях организации питания в ОГБОУ «Центр ППМС «Центр патологии речи» (материально-техническая база и инфраструктура)

Организация питания в ОГБОУ «Центр ППМС «Центр патологии речи» осуществляется в соответствии с Федеральным законом РФ №27 от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации», приказами и распоряжениями Министерства образования и науки Ульяновской области уставом и локальными актами образовательного учреждения.

Питание детей в ОГБОУ «Центр психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи «Центр патологии речи» организовано в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08.

Разработано примерное циклическое 14- дневное меню.

Детям предоставляется 6-ти разовое горячее питание, производится витаминизация напитков.

На полдник предлагается выпечка

В столовой ОГБОУ «Центр психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи «Центр патологии речи» имеется 1 обеденный зал площадью 52 кв.м на 40 посадочных мест. Пищеблок столовой оснащен оборудованием: столы, стеллажи, 6 холодильников, 4 электроплиты, электросковорода, электрожарочный шкаф, электромясорубка, кухонная и столовая посуда – что соответствует нормам СанПиНа.

Технология приготовления всех блюд и кулинарных изделий, включенных в рацион питания, в технологических картах, которые являются неотъемлемой его частью.

Единый типовой рацион питания предусматривает широкое использование продуктов повышенной пищевой и биологической ценности, в том числе обогащённых незаменимыми витаминами и минеральными веществами. Рацион сбалансирован таким образом, что при соблюдении обеспечивается удовлетворение сточной потребности в минеральных веществах.

Контроль за организацией питания в ОГБОУ «Центр психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи «Центр патологии речи» осуществляется:

- диетическая сестра: следит за качеством пищевых продуктов и готовых блюд, завозимых в столовую, точности их закладки, соблюдением технологии приготовления пищи в столовой, снимает пробы блюд перед их раздачей с отметкой в бракеражном журнале о качестве пищи и соответствии массы и объема блюд меню-раскладке, контролирует сроки реализации пищевых продуктов, готовой пищи, витаминизацию блюд, состояние помещений столовой и соблюдение работниками личной гигиены.

-бракеражная комиссия, в обязанности которой входит контроль за качеством пищи до приема ее детьми. В состав комиссии входят представители: педагогов, администрации, медицинских работников.

Информация по организации питания

В ОГБОУ «Центр ППМС «Центр патологии речи» приготовление питания осуществляется самостоятельно (имеется полноценная столовая), приготовление пищи осуществляется организацией самостоятельно. В не предусмотрено диетическое меню.

Горячее питание обучающихся во время пребывания в Центре является одним из важных условий поддержания их здоровья и способности к эффективному обучению. Организация полноценного горячего питания является, однако, сложной задачей, одним из важнейших звеньев которой служит разработка меню. Меню должно предусматривать распределение блюд кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи(завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин). Разработка этих рационов была основана на следующих принципах:

1. Удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;
2. Сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);

3. Максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;

4. Технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;

5. Наличие на каждое блюдо по меню технологических карт со ссылкой на источник, с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, раскладкой продуктов в брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса.

6. Рационы питания детей и подростков различаются по качественному и количественному составу в зависимости от возраста детей формируются отдельно для возраста 7 – 11 лет и 11 лет и старше в соответствии с нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии, утвержденными санитарными нормами и правилами. Рацион завтраков и обедов должен обеспечивать 100% от суточной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии (завтрак - 20%,второй завтрак 5%, обед 35%,полдник 15%,ужин 20%,второй полдник 5%). Доля белка животного происхождения от общего количества белка должна составлять не менее 93%, доля жиров растительного происхождения от общего количества жиров - не менее 18- 20% .

7. Организация горячего питания предполагает обязательное использование в каждый прием пищи первого, второго и третьего блюда (полный обед) или их сочетания: первого и третьего блюда (неполный обед), второго и третьего блюда (горячий завтрак).

- Завтрак состоит из бутербродов, горячего блюда, горячего напитка. В качестве закуски на завтрак используются сыр, масло. Завтрак обязательно должен содержать горячее блюдо - творожное, яичное, крупяное (молочно-крупяное). На завтрак широко используются молочные каши, разнообразные пудинги и запеканки. В качестве горячих напитков на завтрак используются горячее молоко, какао-напиток с молоком, кофейный напиток с молоком, чай, чай с лимоном и т.п.

- Обед состоит из салата , первого, второго и третьего блюда (напитка),хлеб. В обед обязательно включается салат, горячее первое блюдо, второе - мясное или рыбное блюдо с гарниром (крупяным, овощным, комбинированным). На третье предусматривается напиток (сок, кисель, компот из свежих или сухих фруктов, витаминизированный напиток промышленного производства), целесообразно на полдник давать детям свежие фрукты. В обед в качестве первых блюд используются самые разнообразные заправочные супы (щи, борщи, рассольники, супы с картофелем, крупами, бобовыми, макаронными изделиями), кроме острых. Используются бульоны: куриный, мясной, рыбный – готовятся из них супы, заправленные овощами, крупами, клецками, фрикадельками. В питании детей широко используются, молочная продукция (молоко, творог, масло сливочное, сыр) и кисломолочная продукция (кефир, йогурт, ряженка). В качестве вторых блюд используют припущенную или отварную рыбу, тушеное или отварное мясо, тушеные овощи с мясом, запеканки. Широко используются рыбные, мясные, мясоовощные, крупяные, на гарниры предусматривают картофель, различные овощи, крупы и макаронные изделия. На полдник используются кондитерские изделия (вафли, печени, конфеты),выпечка.

- В целях обогащения рационов питания детей высококачественными белками, легкоусвояемыми жирами, минеральными солями, в том числе кальцием, магнием, фосфором, витаминами (РР,С,В1,В2) и увеличения реализации молока и кисломолочной продукции в питании детей рекомендуется еженедельное включение молочных завтраков.

- При шести разовом питании ежедневно должны присутствовать блюда из мяса или рыбы, быть включены молочные продукты, растительное и сливочное масло, хлеб и хлебобулочные изделия, овощи, фрукты.

- Не допускается повторение в рационе одних и тех же блюд или кулинарных изделий в смежные дни.