

Организация питания в учреждении.

Ответственная за составление меню Шихзадаева Р.З. – медицинская сестра (приказ № 41 от 14.05.18г.). Основным документом для приготовления пищи является меню-раскладка, при составлении которой исходим из: 1) картотеки блюд; 2) 14 дневного меню, утвержденного сотрудником Роспотребнадзора. При составлении меню-раскладки также берутся во внимание данные заведующего складом о наличии продуктов питания на складе, сведения из табеля о количестве детей в детском доме. Меню разработано по двум сезонам года (зимне-весенний, летне-осенний).

Контроль за соответствием набора продуктов проводится по накопительной ведомости, в которой ведется учет ежедневного расхода продуктов на одного ребенка в течение месяца. Медицинская сестра подсчитывает среднее количество каждого продукта, выданного за 10 дней. Полученные данные сопоставляются с утвержденными наборами продуктов. При выявлении отклонений от нормы проводится соответствующая коррекция питания в следующей декаде.

Продукция на складе хранится с соблюдением норм температурного режима и сроков реализации согласно СанПин и условиям хранения, указанным на упаковках. Скоропортящиеся продукты хранятся в отдельных холодильных камерах, сухая продукция хранится на специальных стеллажах. В холодильниках имеются термометры, показания которых ежедневно записываются в журнал «Температурный режим холодильников». Медицинская сестра ведет журнал «Бракераж скоропортящейся продукции» с указанием поступившего количества продуктов, их сроков годности и сроков реализации. Заведующий складом выдает продукты поварам накануне. Скоропортящиеся продукты на кухне находятся в холодильниках, температурный режим в которых контролируется поварами и ежедневно отмечается в журнале.

- порядок контроля закладки продуктов для приготовления пищи, обеспечение контроля приготовления и выдачи готовых блюд (описать):

При приготовлении пищи повара пользуются технологическими картами. Медицинской сестрой периодически проверяется закладка продуктов питания. Процесс приготовления пищи также контролируется медработником. Перед раздачей медицинская сестра снимает пробу готовых блюд на вкусовые качества, дает разрешение на раздачу пищи на группы с подтверждением этого в журнале «Бракераж готовой продукции». Перед раздачей повара под контролем медицинской сестры отбирают суточные пробы, на которых отмечается дата постановки. Хранятся пробы 48 часов в холодильнике на кухне на специально отведенных для этого полках.

Сотрудники детского дома в учреждении не питаются.