

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ
ДЛЯ ДЕТЕЙ-СИРОТ И ДЕТЕЙ, ОСТАВШИХСЯ БЕЗ ПОПЕЧЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ
«СОБИНСКИЙ ДЕТСКИЙ ДОМ ИМ.С.М. КИРОВА»



ПУБЛИЧНЫЙ ДОКЛАД ЗА 2017 ГОД.

**ДИРЕКТОРА
ДЕТСКОГО ДОМА
В.А.ПЕРЦЕВОЙ**

12. Анализ организации питания воспитанников:

- выборка продуктов за 2017 год:
стоимость дето-дня – 169р. , число детодней - 5729
- средняя стоимость дето-дня – 180 р.
- имеется согласованное с Территориальным отделом ГУ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Владимирской области в Петушинском и Собинском районах примерное четырнадцатидневное меню на три возраста(3-7,7-11,11-18) .

Перечень документов по организации питания в ГКУВО « Собинский детский дом им. С.М.Кирова»:

- Бракеражный журнал готовой и скоропортящейся продукции ;
- журнал накопительной ведомости в расчете на одного воспитанника;
- журнал контроля закладки продуктов;
- журнал проверки работников пищеблока на гнойничковые заболевания ;
- технологические карты.
- Ответственный за организацию питания: заместитель директора по УВР Ефименко О.В. (приказ № 4-О от 01.01.2017г.). Старшая медсестра (Иванова Н.В.) осуществляет контроль за закладкой продуктов, обеспечение контроля приготовления и выдачи готовых блюд.

На основании примерного меню ежедневно медицинской сестрой, поваром и кладовщиком составляется меню–раскладка в соответствии с наличием продуктов на складе. Продукты получают со склада в маркированную тару на целый день. Отпущенные продукты хранятся в кладовке и в холодильнике на кухне.

- Медицинские сотрудники ежедневно проводят контроль закладки продуктов для приготовления пищи, обеспечивают контроль приготовления и выдачи готовых блюд.

Закладка продуктов проходит в 6ч30мин. (завтрак),16ч00мин (полдник, ужин), согласно составленному меню, продукты взвешиваются и закладываются в присутствии медицинского работника.

После приготовления блюд, медицинская сестра снимает пробу на вкус, качество, делается запись в бракеражном журнале выхода готовой продукции. Готовая продукция раскладывается в полном объеме в” суточные пробы” в банки под крышку.

Выдача готовых блюд осуществляется через окно раздачи, медсестра проверяет температуру выдачи пищи, делает контрольные взвешивания блюд.

- Порядок питания сотрудников.

Издан приказ от 01.01.2017.№3-О “О перерывах для отдыха и питания сотрудников детского дома “.