

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



# **ПУБЛИЧНЫЙ ДОКЛАД ЗА 2016 ГОД.**

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

## **12. Анализ организации питания воспитанников:**

- выборка продуктов за 2016 год:  
стоимость дето-дня – 161р. , число детодней - 4759
- средняя стоимость дето-дня – 195 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 ГКУ ВО « 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 Крючкова Л.А.(пр. № 4-О от 01.01.2016г.). 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 соответствие 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 01.01.2015г.№3-О “О перерывах для отдыха и питания сотрудников детского дома “.