**Информация об УСЛОВИЯХ ПИТАНИЯ воспитанников , В ТОМ ЧИСЛЕ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОВЗ**

 В детском доме реализуется режим дня, обеспечивающий научно-обоснованное сочетание обучения, воспитания и отдыха, составлен с учетом круглосуточного пребывания воспитанников.

В учреждении организовано 6-ти разовое питание по 14-ти дневному меню утвержденное Роспотребнадзором. Санитарные правила и научно обоснованные физиологические нормы питания для воспитанников соблюдаются в полном объеме

ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

* Адекватная энергетическая ценность рационов, соответствующая энергозатратам детей;
* Сбалансированность рациона по всем заменяемым и незаменяемым пищевым ингредиентам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры, различные классы углеводов;
* Максимальное разнообразие рациона;
* Соблюдение гигиенических требований к питанию;
* Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, сохранность пищевой ценности.

КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

      Выдача готовой пищи производится только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.   Приемочный контроль готовой кулинарной продукции осуществляется бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации Учреждения и медицинского работника. Результаты производственного контроля регистрируются в бракеражном  журнале готовой продукции проводится регулярно с оценкой вкусовых качеств.

При этом осуществляется регулярный медицинский контроль, за условиями хранения продуктов и сроками их реализации, санитарно – эпидемиологический контроль, за работой пищеблока и организацией обработки посуды. Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского дома соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

Контроль за качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, возлагается на  медицинских работников Учреждения. Медицинские работники систематически контролируют приготовление пищи, объем продуктов, время закладки продуктов в котел, раздачу пищи по группам, а также качество приготовления пищи.

Все блюда готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.

      Пищевые продукты, поступающие в детский дом, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся в  с соблюдением  требований  действующих [СанПиН](http://dou28.ucoz.net/sanpin.docx)  и товарного соседства.