

## Организация питания

В детском доме им. Х.М. Совмена организовано 6-ти разовое питание воспитанников. Меню составлено на 21 день с учетом возрастных норм суточной потребности в микроэлементах, белках, жирах, углеводах, клетчатки и витаминов. Используется разнообразный ассортимент продуктов, в рацион включены овощи, фрукты, зелень. В меню включены: молоко, мясо, рыба, птица, овощи, крупы, сливочное и растительное масло, сыр, яйцо.

Режим питания соблюдается, выполняются технологические требования при приготовлении пищи, обеспечена правильная кулинарная обработка пищевых продуктов. Правила хранения пищевых продуктов соблюдаются, сроки годности контролируются.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Оборудование пищеблока соответствует санитарным нормам, находится в исправном состоянии.

Организация контроля за питанием осуществляется на основании Положения о бракеражной комиссии и бракеража готовой продукции. Бракеражная комиссия (врач, медсестры) осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом, также осуществляет контроль качества поступающих на склад сырых продуктов. Выдача готовой пищи производится только после снятия пробы и записи в журнале бракеража готовой продукции результатов оценки готовых блюд, с разрешением их к выдаче. Проводится контроль за уборкой, кварцеванием пищеблока.

Воспитанники детского дома обеспечены полноценным питанием в соответствии с физиологическими потребностями.