

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ ОЗДОРОВИТЕЛЬНО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР «СОЛНЫШКО»**

**Информация об условиях питания
инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

<p>1. Условия питания инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья</p>	<p>1. Тип предприятия питания: стационарная столовая из 2 залов, наполняемость – 460 мест. После капитального ремонта в 2016 году.</p> <p>2. Режим работы: Круглогодично, ежедневно, с 6.00 до 22.00.</p> <p>3. Столовая учреждения состоит из двух обеденных залов, разделенных на шесть секторов, вместимостью 460 мест.</p> <p>4. Мебель. В залах находятся обеденные столы, мягкие табуретки. За одним столом удобно располагаются 4 человека. Обеденные столы - 230 штук. Табуреты - 460 штук.</p> <p>5. В каждом обеденном зале обеспечены условия для мытья рук детей (при входе в обеденные залы), а также скоростные электросушилки для рук.</p> <p>6. В центральном секторе залов расположены производственные помещения и две линии раздачи. Линии раздачи оборудованы:</p> <ul style="list-style-type: none">- прилавок для столовых приборов ПСР-70М;- охлаждаемый прилавок-витрина закрытый ПВ-1517 (салаты, закуски, заправки);- два мармита ЭМК – 70М для первых и вторых блюд на 6 гастроемкостей каждая;- прилавок для горячих напитков ПГМ-70КМ- кассовая кабина КК-70М <p>7. Для обеспечения здоровым лечебно-профилактическим, диетическим питанием составлено <u>примерное меню</u> учреждения, рассчитанное на 24 дня и согласованное с Межрегиональным управлением №91 ФМБА России. Меню разработано по возрастам: 7-10 лет, 11-17 лет с учетом физиологических потребностей детей в энергии и пищевых веществах при 5-разовом питании. Распределение калорийности по приемам пищи в процентном соотношении составляет: завтрак – 20%, обед – 35%, полдник – 15%, ужин – 25%, второй ужин – 5%. При составлении суточного рациона соотношение между белками, жирами, углеводами – 1:1:4. Лечебно-профилактическое, диетическое питание строго соответствует принципам щадящего питания и предусмотрено использование таких способов приготовления пищи, как: варка, приготовление на пару, тушение, запекание. Ежедневно в рационе включены: мясо, молоко, овощи, рыба, яйца, и тд. Меню разработано в соответствии с СанПиН 2.4.4.3155-13.</p> <p>Меню составлено в соответствии с меню-раскладками, содержащими конкретные данные о рецептуре блюд. На каждое кулинарное блюдо разработана технологическая карта на основе сборника рецептур.</p> <p>В меню имеется витаминизированная продукция:</p> <ul style="list-style-type: none">- Витаминизация третьих блюд 5 раз в неделю – витамином «С» 20мг на порцию.- Соль йодированная – постоянно.- Батон йодированный – постоянно.- Хлеб обогащенный витаминами: В1, В2, В6, РР, фолиевая кислота, железо, кальций. <p>В меню имеется разнообразная мелкоштучная порционная</p>
--	--

продукция в промышленной упаковке - хлебобулочное изделие (вес 0,09 кг) булочка «Творожная», булочка «Майская», булочка «Шанс», булочка «Завиток», булочка «Любушка», булочка «Молочная», булочка «Сластена». Лечебно-профилактическое меню на 24 дня разработано на базе основного варианта стандартной диеты (ОВД), которая объединяет диеты №1,2,3,5,6,7,9,10,13,14,15, разработанных М. И. Певзнером.

Рекомендуемые суточные наборы, химический состав и энергетическая ценность являются основой при составлении меню согласно приказа Минздрава РФ от 05.08.2003 №330, СанПиН 2.4.4.3155-13. Приготовление блюд осуществляется согласно утвержденной картотеке блюд. Используется современная практическая литература: «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» 2015г., «Семидневное меню для основных вариантов стандартных диет с использованием блюд оптимизированного состава, применяемых в лечебном питании в медицинских организациях РФ» 2014г. под ред. В.А.Тутельяна.

По назначению врача детям в учреждении организуется индивидуальное питание (гипоаллергенное) с заменой (исключением) какого-либо блюда или продукта питания. В производственных помещениях соблюдается принцип поточности технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции и т.д. Все производственные помещения оборудованы раковинами для мытья рук. Имеется подъемно-транспортное оборудование - подъемники, тележки. Кабины подъемников загружают через закрывающиеся двери с контактами, исключающими пуск лифта при открытых дверях.

8. Производственные помещения:

Помещение для обработки яиц - водонагреватель, мойка двухсекционная из нержавеющей стали.

Помещение для нарезки и хранения хлеба, хлебобулочных изделий оборудовано весами, шкафом для хранения хлеба из нержавеющей стали, хлеборезкой.

В овощном цехе осуществляется первичная обработка овощей и фруктов (морковь, свекла, картофель, лук репчатый - поставляются очищенными в вакуумных упаковках).

Оборудование овощного цеха:

- Водонагреватель
- Машина картофелеочистительная МОК 150М
- Производственные столы, моечные ванны, ножи, доски, спец. одежда.

Заготовочные цеха (мясной, куриный и рыбный) – механическая обработка мяса, рыбы, куры и выработка полуфабрикатов для снабжения ими горячего цеха.

Оборудование мясного цеха:

- Водонагреватель
- Среднетемпературный холодильный шкаф Polair
- Электромясорубка МИМ-300
- Контрольные весы
- Колода для рубки мяса
- Производственные столы
- Моечные ванны, ножи, доски, спец. одежда

Оборудование цеха для разделки рыбы/куры:

