



**Министерство образования, науки и молодежной политики  
Нижегородской области**

**государственное казенное общеобразовательное учреждение «Санаторная школа - интернат № 5»** 603000, г. Н. Новгород, ул. Маслякова, 3а, т. 433-76-86, 433-15-12 [sh5-nn@mail.ru](mailto:sh5-nn@mail.ru)  
<http://www.school5nn.ru/>

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ**

Питание ГКОУ «Санаторная школа-интернат №5» организует самостоятельно по примерному 2-недельному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Нижегородской области

Поставщик продуктов питания: ООО «Нижегородская логистическая компания» тел. **202-12-89**

**Площадь обеденного зала: 155,4 кв.м на 130 посадочных мест.**

Площадь обеденного зала, фактическое число посадочных мест, наличие оборудования и организация работы пищеблока позволяют обеспечить 100% охват горячим питанием обучающихся.

**На пищеблоке имеются следующие помещения и оборудование: Кухня:** 42,4 кв.м (четыре 2-х конфорочные электроплиты, жарочный шкаф, две овощерезки, система доочистки воды, электромясорубка, протирочная машина, электронные весы, ванна для промывки гарнира, производственные столы)

**Мясо-рыбный цех:** 14,3 кв.м (электромясорубка, 2 ванны для мытья мяса и рыбы, производственные столы, стеллажи, весы)

**Овощной цех:** 14,3 кв.м (картофелечистка, ванна для овощей, производственный стол, овощерезка для сырых овощей)

**Моечная столовой посуды:** 11,3 кв.м (4 ванны для мытья столовой посуды, стеллажи для сушки, посудомоечная машина, резервный электроводонагреватель "Термаль")

**Моечная кухонной посуды:** 13,2 кв.м (3 ванны для мытья кухонной посуды, 2 стеллажа для сушки, резервный электроводонагреватель "Термаль")

**Комната дневного запаса продуктов (6,8 кв.м.) и хлебозрезка (5,6 кв. м.):** (электрохлебозрезка, 2 холодильных шкафа «ШХ – 1», «ШХ – 8», 2 шкафа для хранения хлеба, стеллаж для продуктов)

**Вспомогательные помещения и оборудование:** овощной склад; склад сухих продуктов; склад сыпучих продуктов; две холодильные камеры; вентиляционная камера 14 кв.м; гардероб, комната приема пищи для сотрудников пищеблока.

**ЦИКЛИЧНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ**

*Десятидневное цикличное меню* по организации горячего питания обучающихся ГКОУ "Санаторная школа-интернат №5" составлено в соответствии [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и по рецептурам «Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», Москва «Де Ли принт» 2011г., «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях», Москва «Де Ли принт» 2010г., «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», Москва 2004 «Хлебпродинформ» в соответствии со справочными таблицами «Химического состава пищевых продуктов под редакцией профессора, д. т. н. И. М. Скурихина». Меню составлено для обучающихся двух возрастных групп с 7 до 11 лет и 12 лет и старше в

соответствии установленных физиологических норм наборов продуктов и разнообразия (не повторения) блюд и кулинарных изделий в течение дня или в смежные дни. Меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации. Приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептов.

**Индивидуальное питание.** Для обучающихся, нуждающихся в лечебном (безмолочном питании), разработано отдельное меню с исключением цельного молока.

**Витаминизация.** Чтобы обеспечить потребность детей в витаминах минералах и пищевых веществах используются специальная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащённая витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей при приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная. На весь ассортимент блюд разработаны технологические карты с нормами вложения продуктов весом брутто и нетто, дан выход (вес, объем) готовых продуктов, энергетической и пищевой ценностью, количеством витаминов и минеральных веществ, технологией приготовления блюд и температурных режимов приготовления и отпуска. Распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона питания детей на отдельные приемы пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) в процентном соотношении в пределах нормы.

В промежутке между завтраком и обедом предусмотрен второй завтрак.

Процентное соотношение рационов питания между приёмами пищи в пределах нормы.

Пищевые вещества (белки, жиры, углеводы) в процентном соотношении максимально приближено к рекомендуемой норме 1:1:4 и составляют 1,1:1,0:3,9. Отклонения от расчетной суточной калорийности и основных пищевых веществ приближено к требуемому нормативу и не превышают 10%, что является допустимым при круглосуточном пребывании в учреждении.

Медработником ежедневно ведется ведомость контроля за рационом питания детей, за выполнением среднесуточного набора продуктов с коррекцией каждые 10 дней.

Ежемесячно проводится мониторинг питания с целью оценки соблюдения энергетической ценности питания и соотношения основных пищевых ингредиентов (белки, жиры, углеводы).

Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, имеют сопроводительные документы, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ сохраняется до конца реализации продукта. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия. Пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

У каждого работника имеется личная медицинская книжка, а также каждый работник проходит периодические медицинские обследования. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей, ОРЗ.

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующие особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров. С целью

контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

**Ежедневно ведётся следующая документация:**

- бракеражный журнал готовой продукции;
- журнал «Здоровья»;
- журнал скоропортящейся продукции;
- журнал витаминизации;
- журнал складского учета продуктов;
- журнал температурного режима холодильников и складских помещений.

