

## **Информация об организации питания в ОГБУ «Реабилитационный центр «Седьмой лепесток»**

Питание воспитанников организовано в соответствии с натуральными нормами, установленными Постановлением Липецкого областного совета депутатов №1020-пс от 15.12.2014 года.

В рамках постановления все дети распределены на категории по возрасту:

- дети дошкольной возрастной группы (4 - 7 лет);
- дети школьной возрастной группы (7 - 18 лет);
- отделение молодого инвалида (возраст воспитанников 18 - 23 года, питание осуществляется по нормам психоневрологического интерната).

В соответствии с физическим состоянием и развитием в отдельные категории выделены:

- воспитанники, страдающие целиакией;
- воспитанники, находящиеся на зондовом вскармливании.

В учреждении организовано 6-ти разовое питание: завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник, ужин, 2-ой ужин.

С 1 сентября 2015 года разработано и внедрено в работу 14-тидневное меню. Разработаны картотеки блюд по каждой категории питающихся.

**Диеты: аглютеновая, основной вариант стандартной диеты (ОВД). Повторяемость блюд в течение двух сменных дней может быть не более одного блюда (чай). Энергетическая ценность меню составляет в среднем 3500 ккал. Б:Ж:У, рассчитанные по каждому блюду и приему прилагаются.**

**Из картотеки блюд, утвержденной в учреждении, к продуктам, которые могут вызвать аллергические реакции относятся:**

- злаки, содержащие глютен и продукты их переработки;
- молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза);
- рыба и продукты её переработки;
- яйца и продукты их переработки.

С 2015 года действует система ХАССП.

Для осуществления полноценного входного контроля с 2016 года проводится еженедельный отбор проб пищевой продукции для исследования в областной ветлаборатории.

С 2017 года осуществляется работа в системе «Меркурий» для обеспечения прослеживания продукции животного происхождения, которая сопровождается ветеринарными удостоверениями.

В рамках федеральной службы Росаккредитации с 2018г. ведется работа по получению информации о декларациях и сертификатах соответствия на все поступающие продукты питания.

Для улучшения качества работы производства на пищеблоке было закуплено новое технологическое оборудование и рабочий инвентарь: пароконвектомат, тестомесильная машина, водонагревательный котел, производственная мебель, инвентарь для уборки, посуда из нержавеющей стали, холодильное оборудование, столовая мебель, спецодежда.

С целью формирования навыков полузависимого проживания и организации быта для людей молодого возраста работает программа «Азбука жизни» в условиях учебной «тренировочной квартиры». Специально организованное обучение по направлению «Кулинария» нацелено на

формирование действий и операций приготовления пищи и организации питания. У воспитанников формируются навыки приготовления пищи, сервировки стола, мытья посуды.

С 2019г. в учреждении организована и полностью оборудована комната социально-бытовой адаптации. Здесь дети занимаются по направлению «Домоводство» и получают возможность развития самостоятельной деятельности на кухне: учатся готовить простые блюда, пользоваться кухонными приборами, подогревать готовую пищу, соблюдать правила гигиены при организации питания.

### **РЕЖИМ ПИТАНИЯ**

<b>Будничные дни</b>		<b>Выходные, праздничные и каникулярные дни</b>	
<i>Завтрак</i>		<i>Завтрак</i>	
1 смена – 7час. 30мин.	2 смена – 8час. 00мин.	1 смена – 8час. 30мин.	2 смена – 9час. 00мин.
<i>2-ой завтрак</i>		<i>2-ой завтрак</i>	
1 смена – 11час.00мин.	2 смена – 11час. 15мин.	1 смена – 1час.00мин.	2 смена – 11час. 15мин.
<i>Обед</i>		<i>Обед</i>	
1 смена – 13час.00мин.	2 смена – 13час. 30мин.	1 смена – 12час. 30мин.	2 смена – 13час. 00мин.
<i>Полдник</i>		<i>Полдник</i>	
1 смена – 16час.15мин.	2 смена – 16час. 30мин.	1 смена – 16час. 15мин.	2 смена – 16час. 30мин.
<i>Ужин</i>		<i>Ужин</i>	
1 смена – 18час. 30мин.	2 смена – 19час. 00мин.	1 смена – 18час. 30мин.	2 смена – 19час. 00мин.
<i>2-ой ужин</i>		<i>2-ой ужин</i>	
20час. 00мин.		20час. 00мин.	