**Политика ОКУ «Данковский СРЦ» в области организации питания**

Одним из важных факторов здоровья ребенка является организация рационального питания и отражение ее в реабилитационном процессе.

Правильное питание – это основа длительной и плодотворной жизни, залог здоровья, бодрости, гарантия от появления различных недугов. Поэтому в плане работы ОКУ «Данковский СРЦ» вопрос о правильном питании занимает одно из важнейших мест.

В ОКУ «Данковский СРЦ» организовано 5-ти разовое питание. При составлении меню используется разработанная картотека блюд, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам. Готовая пища выдается только после снятия пробы членом бракеражной комиссии и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд.

В меню каждый день включена суточная норма молока, сливочного и растительного масла, сахара, хлеба, мяса. Продукты, богатые белком (рыба, мясо), включаются в меню первой половины дня. Во второй половине дня детям предлагаются молочные и овощные блюда. Ежедневно в меню включены овощи, как в свежем, так и вареном и тушеном виде.

Распределение энергетической ценности (калорийности) приемов пищи:

**Завтрак 20%**

**Обед 35%**

**Полдник 15%**

**Ужин 25%**

**Сонник 5%**

Питание в ОКУ «Данковский СРЦ» различается в зависимости от сезона и подразделяется на периоды "весна-лето" и "осень-зима". Меню для детей разрабатывается заранее, с учетом суточной нормы продуктов в рационе питания, объема порций и сведений о химическом составе продуктов.

**Основные принципы организации питания в ДОУ следующие:**

* Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка.
* Сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ.
* Максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона.
* Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд.
* Оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи.

Контроль за фактическим питанием и санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока осуществляется медицинской сестрой. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ОКУ «Данковский СРЦ» осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранятся до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется кладовщиком. Результаты контроля регистрируются в журнале входного контроля пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.

Готовая пища выдается только после снятия пробы и соответствующей записи в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Организация питания постоянно находится под контролем администрации.

 Пищеблок ОКУ «Данковский СРЦ» оснащен всем необходимым техническим оборудованием.

Работники пищеблока аттестованы и своевременно проходят санитарно-гигиеническое обучение.