

Краевое государственное бюджетное учреждение «Организация, осуществляющая обучение для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей «Детский дом № 32»

Принято
педагогическим советом
КГБУ Детский дом 32
«17» 05 20 19



ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания

1. Общие положения

2.

1.1. Настоящее положение об организации питания (далее – Положение) разработано для краевого государственного бюджетного учреждения «Организация, осуществляющая обучение для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей «Детский дом № 32» (далее – Учреждение) в соответствии с СанПиН 2.4.3259-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных организациях».

1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания детей школьного возраста в детском доме, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, принципам и методике его формирования.

1.3. Организация питания возлагается на директора Учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, определено должностными инструкциями.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Дети получают пятиразовое питание.

2.2. Объём пищи и выход блюд должны соответствовать возрасту воспитанников.

2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 14-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей школьного возраста, утверждённым директором Учреждения и согласованное с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Хабаровскому краю.

2.4. На основе примерного 14-дневного меню ежедневно на следующий день диетсестрой составляется меню-требование и утверждается директором Учреждения.

2.5. При составлении 14-дневного меню учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для детей школьного возраста;
- объём блюд;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочнокишечного заболевания, отравления;

2.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.7. Для составления примерного меню используются калькуляционные карты, которые составляются по сборнику рецептов для детского питания. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и последующие два дня не допускается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) диетсестрой составляется объяснительная с указанием причины.

2.9. Ежедневно диетсестрой ведется учет питающихся детей.

2.10. Медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов и проверять выход блюд.

2.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд + 50-60°.

2.12. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только после снятия медсестрой пробы и записи в бракеражном журнале готовой продукции. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.13. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинской сестрой осуществляется С-витаминизация третьих блюд.

2.14. Ежедневно перед началом работы медицинская сестра проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющих на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.

2.15. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками.

2.16. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания детей школьного возраста в образовательных учреждениях.

2.17. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Организация питания детей

3.1. Работа по организации питания детей осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в здоровом питании;
- вносят предложения по улучшению питания на совещаниях при директоре;
- контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

3.3. Получение пищи осуществляется дежурным воспитателем привлекая старшеклассников.

3.4. Перед раздачей пищи детям воспитатель обязан сам проверить у детей:

- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. Категорически запрещается нахождение воспитанников на пищеблоке.

3.6. Допускается организовывать питание в помещении для приёма и (или) приготовления пищи.

3.7. В Учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

3.8. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в ёмкости, предусматривается замена ёмкости по мере необходимости.

4. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

4.1. Ежедневно диетсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании количества детей.

4.2. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда.

4.3. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

4.4. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора Учреждения.

4.5. Расходы по обеспечению питания детей устанавливается решением Учредителя.

4.6. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

4.7. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

4.8. Приобретаемые продукты питания должны иметь сертификаты соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующие справки на мясную и молочную продукцию.

4.9. Контроль качества поступающей сырой продукции осуществляется кладовщиком, проверяются соответствующие документы (удостоверения качества и безопасности продуктов, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификат соответствия) подтверждающие качество и безопасность, после чего делается запись в бракеражном журнале поступления сырой продукции.

5. Контроль за организацией питания в Учреждении

5.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.4.3259-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»

5.2. При неукоснительном выполнении рациона питания контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- в контроле (меню-требованиям) за обеспечением в течение 4-недельного периода действия рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);

- в контроле (по меню-требованиям) за средне-недельным количеством плодов и ягод;

- в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;

- в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

5.3. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного примерного рациона питания, проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с

использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

6. Делопроизводство

6.1. При организации питания воспитанников в Учреждении должны быть следующие локальные акты и документация:

- положение об организации питания;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное 14-дневное меню, включающее меню-раскладку, технологические карты кулинарных изделий (блюд), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов;
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции с регистрацией отбора суточных проб;
- журнал здоровья;
- книга складского учёта поступающих продуктов и продовольственного сырья.
- журнал витаминизации третьих блюд;
- журнал подсчёта калорийности продуктов, используемых в 14-дневную декаду.