

Утверждаю:

директор ОБУССОКО

«Детский дом «Надежда»

 Таценко Е.И.

Приказ № 198

от « 16 » 06 дец г.

Положение об организации питания детей в ОБУССОКО «Детский дом «Надежда».

1. Общие положения

1.1 Настоящее положение разработано для ОБУССОКО «Детский дом «Надежда» в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», утвержденным постановлением Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении СанПин 2.3./2.4.359 0-20» от 27.10.2020 года.

1.2 Положение определяет порядок и условия организации питания воспитанников для каждой возрастной группы в учреждении, требования к качественному и количественному составу рациона питания воспитанников, принципам и методике его формирования.

1.3 Положение определяет деятельность должностных лиц, работающих в учреждении (директора, поваров, заместитель директора по АХР, медицинских сестер, воспитателей, младшего медицинского персонала, работников пищеблока), а также деятельность родительского комитета:

- по формированию рациона питания воспитанников в соответствии с принципами здорового питания;
- организация хранения пищевых продуктов;
- организации приема пищи детьми;
- организация контроля за питанием детей в учреждении;
- организация общественного контроля за питанием детей в учреждении;

1.4 Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, создание условий для приема пищи детьми в группах)

обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.5 Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на медицинских работников ОБУССОКО «Детский дом «Надежда».

2. Задачи

2.1 Основными задачами организации питания воспитанников учреждения являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Порядок организации питания воспитанников в ОБУССОКО Детский дом «Надежда»

3.1 Воспитанники учреждения получают пятиразовое питание. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществ. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определен с учетом набора помещений, обеспечение технологическим, холодильным оборудованием.

3.2 Питание в учреждении организуется в соответствии с «Примерным меню», разработанным для каждой возрастной группы воспитанников (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПин 2.3./2.4.3590-20)

3.3 Перспективный рацион питания составлен на 2 недели, по дням неделям (14 дней).

Меню разработано на период двух недель (с учётом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

Питание воспитанников осуществляется в соответствии с утвержденным меню.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учётом ее пищевой ценности.

3.4 При составлении перспективного рациона питания руководствовались рекомендуемым распределением энергетической ценности (калорийностью) суточного рациона по отдельным приемам пищи: завтрак – 20%, второй завтрак – 10%, обед – 30-35%, полдник – 15%, ужин – 25%.

3.5 При разработке перспективного рациона питания (примерное меню) и расчете калорийности учтено рекомендуемое оптимальное соотношение

пищевых веществ: белков -12-15% от калорийности рациона, жиров – 30-32%, углеводов – 55-58%.

3.6 Перспективный рацион питания (примерное меню) содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания.

3.7 В перспективном рационе питания (примерное меню) не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день.

3.8 Ежедневно в меню включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль.

3.9 Данные о детях по специальному питанию имеются в группах и у медицинской сестры. На основании данных корректировка организации питания осуществляется совместно с родителями (законными представителями).

3.10 Повседневный рацион питания детей в учреждении формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и приведенных выше положений, еженедельно, на основе перспективного рациона питания.

3.11 Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню-раскладки по утвержденной форме, который используется для целей учета потребностей в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой возрастной группы;
- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порций) для каждой возрастной группы;
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

3.12 Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню-раскладку изменения заверяются подписью директора. Исправление в меню-раскладке не допускается.

3.13 На каждое блюдо перспективного рациона питания в учреждении разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

3.14 В ОБУССОКО «Детский дом «Надежда» учитываются требования СанПин к объему порции приготавливаемых блюд для детей разного возраста.

3.15 Питание детей в учреждении организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающим использование определенных

способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами,

3.16 В целях профилактики гиповитаминозов в ОБУССОКО Детский дом «Надежда» в перспективном рационе питания предусмотрено использование витаминизированных продуктов и напитков. В случае их отсутствия в учреждении проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения, непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

3.17 Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику, только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссии.

3.18 В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные ёмкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 гр. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, колбаса, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объёме 1 порции).

Суточные пробы хранятся 48 часов в специально отведённом холодильнике, месте/холодильники при температуре от +2 до +6.

3.19 Доставка пищевых продуктов в учреждение осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющее от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

3.20 Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в учреждении осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняется до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. В ОБУССО Детский дом «Надежда» не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а так же продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность.

3.21 Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В учреждении

складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

3.22 При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока учреждения учтены санитарные правила организации питания. Все технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии

3.23 В ОБУССОКО «Детский дом «Надежда» технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

3.24 В учреждении для выдачи и приготовления пищи используются электрооборудование (мясорубка, электрические плиты, жарочный шкаф, блендер).

3.25 В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку – по утвержденному графику.

3.26 Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, имеют личную медицинскую книжку.

3.27 Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а так же ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Не допускают до работы больных сотрудников или с подозрением инфекционных заболеваний.

3.28 В учреждении работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

3.29 Организован питьевой режим с использованием кипячённой воды с соблюдением следующих требований:

Кипятят воду не менее 5 минут;

До раздачи детям кипячённая вода охлаждается до комнатной температуры непосредственно в ёмкости, где она кипятилась;

Смена воды производится не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипячённой воды ёмкость полностью освобождается от остатков воды, промывается по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается. Время смены кипячённой воды отмечается в графике.

3.30 Учет продуктов питания на складе производится путем отражение их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течении месяца.

4. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания.

4.1 Продукты поставляют в ОБУССОКО «Детский дом «Надежда» снабжающие организации на основании заключенных договоров в порядке, установленном законодательством РФ.

4.2 Обязательства снабжающих организаций по обеспечению учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения, а также требования к качеству продуктов определяются договорами, заключенными между ОБУССОКО «Детский дом «Надежда» и снабжающей организацией.

4.3 В случае, если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению), поставщику направляется претензия в письменной форме.

4.4 Если снабжающая организация поставила продукт не надлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляется возвратная накладная, претензионный акт.

4.5 Если не соответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4.6 Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы учреждения. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в учреждении. С учетом этого графика завоза продуктов в ОБУССОКО «Детский дом «Надежда» согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направлять поставщику письменную претензию.

5 Контроль при организации питания в учреждении.

5.1 При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в учреждении следует руководствоваться санитарными правилами СанПин 2.4.5.2409-08 от 23.07.2008г.

5.2 При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствие замен, контроль за формированием рациона питания детей заключается в:

- контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением в течение 4-недельного периода действия рациона питания необходимого разнообразия ассортиментов продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий), а также овощей и фруктов;
- контроле за правильностью расчетов необходимых количеств продуктов (по меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;

5.3 Контроль за правильной организацией питания детей, воспитывающихся в детском доме «Надежда», осуществляется руководителем учреждения.

5.4 Руководитель учреждения:

- несет ответственность за правильную организацию питания детей;
- контролирует деятельность хоз.работников по составлению своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов;
- контролирует организацию доставки продуктов в учреждение, соблюдение правил их хранения и использование, постановку работы на пищеблоке, правильность составления меню-раскладок, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяет организацию питания детей в группах;

5.5 Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, сочность и т.д.;
- ведет бракеражный журнал.

Организацию систематического контроля за приготовлением пищи на пищеблоке осуществляет старшая медсестра (проверка закладки продуктов, выхода готовой продукции, контрольные порции).

6 Разграничение компетенции по вопросам организации питания в учреждении.

6.1 Руководитель учреждения:

- создает условия для организации питания детей;
- несет персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении;

6.2 Распределение обязанностей по организации питания между директором, медицинским персоналом, работниками пищеблока, кладовщиком, отражаются в их должностных инструкциях.

7. Отчетность и делопроизводство

7.1 Директор осуществляет ежемесячный анализ деятельности учреждения по организации питания детей.

7.2 Отчеты об организации питания в учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже 1 раза в год.

7.3 При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

7.4 Старшая медсестра осуществляет ведение следующей документации:

- Бракеражный журнал готовой продукции;
- Накопительная ведомость;
- Журнал С-витаминизации;
- Перспективное меню;
- Журнал подсчета калорийности.