

Государственное бюджетное учреждение
Для детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей
«Елабужский детский дом»

П Р И К А З

15.12.2016г.

№ 51/П-О

Об утверждении Положения
об организации питания воспитанников
ГБУ «Елабужский детский дом»

Руководствуясь ст. 28 «Компетенция и ответственность образовательного учреждения», п.20 Закона РФ «Об образовании» № 273-ФЗ от 29.12.2012г., Семейным кодексом РФ, Положением «О деятельности организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, и об устройстве в них детей, оставшихся без попечения родителей», утвержденным Постановлением Правительства Российской Федерации от 24.05.2014г. № 481, Уставом детского дома, с целью четкой организации труда сотрудников, регулирования порядка организации питания воспитанников в условиях детского дома

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение об организации питания воспитанников ГБУ «Елабужский детский дом» (Приложение № 1 к приказу).
2. Сотрудникам учреждения, участвующим в организации питания воспитанников:
 - 2.1. организовывать питание детей в детском доме в соответствии с настоящим Положением;
 - 2.2. соблюдать требования к качественному и количественному составу рациона детского питания.
3. Утвердить график работы кухни с 6:00 час. 18:00 час.
4. Утвердить график раздачи готовых блюд:
 - в будние дни:
завтрак - 6:45 час; обед – 13:15 час; полдник – 15:45 час; ужин – 17:45 час.
 - в каникулярные, выходные и праздничные дни:
завтрак - 7:45 час; обед – 11:45 час; полдник – 15:45 час; ужин – 17:45 час.
5. Заместителю директора по УВР (Сперанской З.Г.) довести данный приказ до сведения работников на совещании при директоре.
6. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор



Г.Р.Шарипова

приложение № 1
к приказу от 15.12.2016 г.
№ 51/II - 0

УТВЕРЖДЕНО:

Директор
ГБУ «Елабужский детский дом»

Г.Р. Шарипова

«15» декабря 2016 г.

Положение

об организации питания воспитанников ГБУ «Елабужский детский дом»

Раздел I. Общие положения

1.1 Государственное бюджетное учреждение «Елабужский детский дом» (далее - Детский дом,

Учреждение) является светской некоммерческой организацией для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (далее – воспитанники, дети), и создано в целях обеспечения необходимых условий, приближенных к домашним, способствующих умственному, эмоциональному и физическому развитию личности, оказания своевременной помощи детям, нуждающимся в государственной защите их прав и законных интересов, оказавшихся в трудной жизненной ситуации и для профилактики социального сиротства.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Уставом государственного бюджетного учреждения «Елабужский детский дом», утвержденного постановлением Кабинета Министров Республики Татарстан от 05.06.2015 №421 «О переименовании отдельных государственных организаций, подведомственных Министерству образования и науки Республики Татарстан», Положением о деятельности организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, и об устройстве в них детей, утвержденного постановлением Правительства РФ от 24 мая 2014 г. № 481; СанПиНом 2.4.3259-15 от 09.02.2015г. «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организацией для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей».

1.3. Положение регулирует порядок организации питания детей в условиях детского дома семейного типа.

1.4. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей - сирот по установленным нормам в соответствии с их возрастом.

1.5. Основными задачами организации питания детей в детском доме являются:

создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

1.6. Положение содержит требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в детском доме.

1.7. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции) на складе, кухне, создание условий для приема пищи детьми обеспечивается работниками детского дома в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.8. Организация питания для детей-сирот, находящихся в гостевых семьях, празднование дня рождения, выезды на природу, в летний оздоровительный лагерь и на спортивные соревнования, организация праздничных мероприятий, посещение больных детей, находящихся на стационарном лечении в городской больнице, производится в соответствии с нормативными документами (Постановление Кабинета Министров Республики Татарстан от 16 мая 2003 г. №266).

1.9. Ответственность за соблюдение санитарно – эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на дежурных по смене: мед.работника, повара, дежурного воспитателя, Зам. по УВР, пом.воспитателя.

Раздел II. Порядок организации питания воспитанников в ГБУ «Елабужский детский дом»

2.1. Воспитанники детского дома получают пятиразовое питание, с интервалом в 3,5 – 4 часа. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Нормы питания, ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определяется Постановлением Кабинета Министров Республики Татарстан от 16.05.03 г. №266 «О нормах питания, обеспечения одеждой, обувью и мягким инвентарем детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей». В выходные, праздничные и каникулярные дни сложившаяся норма расходов на питание увеличивается на 10% в день на каждого воспитанника.

2.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, находящихся в детском доме распределяется: завтрак – 25% калорий, обед – 35 %, полдник - 15%, ужин – 20%, второй ужин (перед сном) – 5% в виде кисломолочного напитка с хлебом, печеньем.

2.3. Подсчет ингредиентов и калорийности пищи проводится один раз в месяц по накопительной ведомости. Отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать - + / - 15%.

2.4. Питание в детском доме организуется в соответствии с примерным двух - недельным меню, разработанным по установленной форме на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых СанПиН среднесуточных норм питания для возрастных категорий: детей с 3 до 6 лет, для детей школьного возраста, утвержденным директором Учреждения (приложение 1 к настоящему Положению). При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов),

которое должно составлять 1: 1: 4 соответственно (приложение 1 к настоящему Положению).

2.5. Примерное двух - недельное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.

Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в технологических картах), в соответствии со сборниками рецептур.

Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном двух – недельном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических картах.

При наличии названий, которые не отражают состав блюда (салат витаминный), в ежедневном меню необходимо указывать все ингредиенты блюда. В примерном двух - недельном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в тот же день или в смежные дни.

2.6. Ежедневно в меню должны быть включены: хлеб, молоко, мясо, сливочное и растительное масло, сахар, овощи следует включать в меню ежедневно. Рыбу, яйцо, сыр, творог, сметану можно давать 2 - 3 раза в неделю. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню – требование обязательно включают блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в мед.кабинете и у повара.

2.7. При отсутствии каких-либо продуктов следует подбирать им замену, равноценную по содержанию основных пищевых веществ, по таблице замены продуктов по белкам и углеводам (приложение 2 к настоящему Положению). Следует отметить, замена продуктов является вынужденной мерой в исключительных случаях и не должна производиться постоянно.

2.8. На основании примерного двух - недельного меню ежедневно мед.работником составляется меню-раскладка для детей дошкольного и школьного возраста. Допускается составление единого меню для различного возраста детей, при условии указания в меню - раскладке разного расхода продуктов и выхода блюд в зависимости от возраста ребенка и с учетом норм продуктов. Оформлять на отдельном бланке меню для детей дошкольного возраста (с 3 до 6-ти лет) при наличии более 5 детей.

2.9. Ежедневно заместитель директора по УВР осуществляет контроль за количеством детей, находящихся в детском доме и заносит данные в Журнал учета. Данные о количестве детей предоставляет мед.работнику не позднее 12 часов.

2.10. В целях профилактики гиповитаминозов в детском доме круглогодично проводится искусственная С – витаминизация готовых блюд из расчета 0,025гр. на порцию.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.11. Продукты (кефир, ряженку, соки, и т.д.), где необходим учет в единицах измерения «грамм», «штук» выписываются строго по количеству детей, присутствующих на данный день. В графе «выход блюд» на одного ребенка указывается данная продукция в единицах измерения грамм/штук (гр., шт.).

Готовые блюда выдаются по графику раздачи только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе дежурных по смене: мед.работника, воспитателя, повара, Зам. по УВР, пом.воспитателя. Во время отсутствия одного из членов комиссии, его заменяет лицо, исполняющее его обязанности. Бракераж готовых блюд перед реализацией проводится органолептическим методом. В качестве бракеражной пробы оставляются только блюда собственного производства – 1 порция. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой продукции. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.13. Непосредственно после приготовления пищи из контрольной порции отбирается суточная проба готовой продукции. Объем суточной пробы составляет не менее 100 гр. каждого блюда.

Пробу отбирают стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Отобранные пробы сохраняют 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6 °С. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора.

2.14. В целях предупреждения возникновения и распространения пищевых отравлений не допускается использование запрещенных СанПиН 2.4.1.3049-13 пищевых продуктов; изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также макарон по-флотски, блинчиков с мясом, блинчиков с творогом из непастеризованного молока, использование сырого и пастеризованного фляжного молока, а также фляжного творога и сметаны без предварительного кипячения, переливание кисломолочных напитков (кефир, ряженка, простокваша, ацидофилин) из потребительской тары в емкости. Творог и сметану в мелкой промышленной упаковке можно использовать в натуральном виде (без повторной термической обработки) при соблюдении сроков их годности и, если это не запрещено территориальными центрами госсанэпиднадзора (список пищевых продуктов, которые не допускается использовать в питании детей, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний, приведен в приложении 3 к настоящему Положению).

2.15. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При

транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно – эпидемиологических требований к их перевозке.

2.16. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием – изготовителем в соответствии с нормативно – технической документацией. Муку, сахар, крупу, макаронные изделия следует размещать в кладовых для сухих продуктов, оборудованных стеллажами, овощи в кладовых для овощей; скоро - и особо скоропортящиеся продукты - в холодильных камерах, снабженных термометрами. Следует выделять отдельные камеры (шкафы, бытовые холодильники) для хранения сырых, готовых продуктов, а также суточного запаса продуктов.

2.17. Устройство, оборудование и содержание кухни должно соответствовать санитарным правилам.

2.18. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.19. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должна иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.20. Для приготовления пищи используются электрооборудование, электрическая плита и другое технологическое оборудование.

2.21. В целях профилактики пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний на пищеблоке необходимо четко выполнять санитарный режим.

2.22. В помещениях пищеблока ежедневно должна проводиться тщательная влажная уборка: подметание и мытье полов, удаление пыли с мебели, радиаторов, подоконников, мытье и дезинфекция раковин и унитазов. Ежедневно с применением моющих средств моют стены, двери, подоконники, очищают стекла и осветительную арматуру. Генеральную уборку следует проводить один раз в месяц с применением дезинфицирующих средств по графику.

2.23. Инвентарь для уборки кухни, должен быть отдельным и храниться в специально отведенном месте. Для обработки уборочного инвентаря, приготовления моющих и дезинфицирующих растворов, забора воды для мытья пола необходимо предусмотреть поддон с подводкой холодной и горячей воды.

2.24. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесённых инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.25. Ежедневно перед началом рабочего дня медицинским работником проводится

осмотр сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья. Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные сотрудники или работник с подозрением на инфекционные заболевания.

2.26. Работники кухни не должны во время работы носить ювелирные украшения, покрывать лаком ногти, застегивать одежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.27. В Учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченной питьевой воды при условии ее хранения не более трёх часов.

Раздел III. Производственный контроль за организацией питания детей

3.1. В Учреждении обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей.

3.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания Учреждения осуществляется на основании Сан ПиН 2.4.3259-15

3.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с примерным двух - недельным меню и ежедневным меню - раскладкой;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-раскладке и фактической закладке) - с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей разного возраста;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

3.4. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, систематически должны проводиться ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-раскладки) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов. А также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых блюд и кулинарных изделий.