

СОГЛАСОВАНО
Председатель профкома

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГОБУ «Детский дом №2»

О.В. Азарова

Л.А. Быстрова
Протокол педсовета №_____ от _____ 2015 г.
Приказ № 2 от 26.12.2013 г.

ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания в ОГОБУ «Детский дом №2»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания (далее – Положение) разработано для областного государственного образовательного бюджетного учреждения для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей «Детский дом №2» (далее – Учреждение) в соответствии с СанПиН 2.4.4.3155-13, 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.

1.4. Порядок организации питания и условия предоставления питания работникам Учреждения определены «Положением об организации питания работников ОГОБУ «Детский дом №2».

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Дети получают пятиразовое питание (включая второй завтрак в школе, где обучаются воспитанники Учреждения).

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

2.3. Питание в учреждении осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей школьного возраста, утверждённым директором Учреждения.

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

2.5. При составлении десятидневного меню учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для детей школьного возраста;
- объём блюд;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки 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 желудочно-кишечного заболевания, отравления;

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

2.7. Для составления примерного меню используются калькульационные карты, которые составляются по сборнику рецептур 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 ангин, 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 раздачи 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 в столовой;
- 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 и 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. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

3.7. Допускается организовывать питание в помещении для приёма и (или) приготовления пищи (кухня гостиницы для будущих выпускников).

3.8. 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.

3.9. 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. К началу учебного года директор Учреждения издаёт приказ об организации питания в Учреждении на учебный год.
- 4.2. Ежедневно диетсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании количества детей.
- 4.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда.
- 4.4. 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.
- 4.5. Начисление оплаты производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
- 4.6. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора Учреждения.
- 4.7. Расходы по обеспечению питания детей устанавливается решением Учредителя.
- 4.8. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.
- 4.9. 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.
- 4.10. Приобретаемые продукты питания должны иметь сертификаты соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующие справки на мясную и молочную продукцию.
- 4.11. 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 средненедельным 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 десятидневное 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 десятидневную декаду.