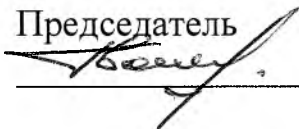


СОГЛАСОВАНО

Председатель



профкома
А.Г. Бондаренко

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГКУ

«Большеулуйский детский дом»
Н.А.Сергеева

Протокол педсовета

№ 4 от 31.08.2019 г.

Приказ № 181-адм от 01.09.2019 г.



1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников краевого государственного казенного учреждения «Большеулуйский детский дом» на основе Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273 –ФЗ "Об образовании", Постановления Главного государственного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08" Санитарных правил СП 2.4.990-00 «2.4. Гигиена детей и подростков. Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в детских домах и школах-интернатах для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» (утв. Главным санитарным врачом РФ 1 ноября 2000 г.), СанПин 2.4.1201-03 «Гигиенические требования к устройству, содержанию, оборудованию и режиму работы специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации» (утв. Главным санитарным врачом РФ 6 марта 2003 г.), Устава детского дома.

1.2. Ответственность за организацию питания несет руководитель детского дома, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, кладовщик, медсестра (диетсестра – по приказу), заместители директора по воспитательной работе, воспитатели).

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников детского дома.

2. Требования к организации питания.

2.1. Питание воспитанников детского дома полностью обеспечивает растущий организм энергией и основными пищевыми веществами. Учитывается общее количество белков, жиров, углеводов, их соотношение (белки:жиры:углеводы - 1:1:4), потребности организма в витаминах, особенно С, А, Д, Е и группы В и минеральных веществ (кальций, фосфор, магний, железо и др.). Нормы физиологических потребностей основных пищевых веществ для детей разного возраста рассчитываются в соответствии с данными таблицы (приложение № 1).

2.2. Организация питания производится в строгом соответствии с режимом.

2.3. Воспитанники получают пятиразовое питание с интервалом в 3,5 - 4 ч. Суточная калорийность рациона распределяется следующим образом: завтрак - 25% калорий, второй завтрак - 10%, обед - 35 - 40%, полдник - 10%, ужин - 20 - 25%. 2.4. Рацион питания включает разнообразный ассортимент продуктов.

2.5. В детском доме разработано примерное 14 дневное меню, на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и утвержденных наборов продуктов. Хлеб, молоко, мясо, сливочное и растительное масло, сахар, овощи входят в меню ежедневно. Рыбу, яйцо, сыр, творог, сметану даются 2 - 3 раза в неделю.

2.6. В течение декады количество этих продуктов расходуется в полном объеме соответственно установленным нормам. (Приложение № 2) 2.5. На основании примерного меню ежедневно диетсестрой, поваром и кладовщиком составляется меню - раскладка. Раскладка с указанием расхода продуктов и выхода блюд зависит от возраста ребенка и учета норм продуктов.

2.7. При отсутствии какого-либо продукта в целях сохранения пищевой и биологической ценности рациона следует производить его замену.

2.8. Зимой и весной при отсутствии свежих овощей и фруктов используются свежемороженые овощи, фрукты, плодоовощные консервы, соки при соблюдении сроков их реализации.

2.9. В воскресные и праздничные дни меню рациона расширяется за счет деликатесных мясных и рыбных продуктов, кондитерских изделий.

2.10. В целях профилактики йоддефицитных состояний воспитанников используется йодированная соль.

2.11. Для всех воспитанников детского дома организовано диетическое питание.

2.12. С целью обеспечения детей витамином С проводится витаминизация сладких блюд и напитков аскорбиновой кислотой из расчета 35% средней суточной потребности. Содержание аскорбиновой кислоты в одной порции витаминизированного блюда составляет: - для школьников 6 - 10 лет - 20 мг; - для подростков 11 - 17 лет - 25 мг. Витамин вводится в компот после его охлаждения до температуры 12 - 15 град. С (перед реализацией), а в кисели - при охлаждении до 30 - 35 град. С, после чего кисель тщательно перемешивают и охлаждают до температуры реализации. Витаминизацию проводит и регистрирует в журнале диетсестра. Витаминизированные блюда не подогреваются.

2.13. Всем детям в зимне - весенний период с ноября по май включительно проводится профилактическая витаминизация поливитаминными препаратами в соответствии с требованиями по профилактической витаминизации детей в дошкольных, школьных, лечебно - профилактических учреждениях и домашних условиях. В этих целях используются витаминно - минеральные комплексы, рекомендуемые специалистами для разных возрастных групп.

3. Организация работы пищеблока

3.1. Пищеблок, его оборудование, инвентарь, обработка сырья, приготовление пищи, а также личная гигиена персонала должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к организации общественного питания,

изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

3.2. Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом, имеющим оформленные в установленном порядке санитарные паспорта. Лица, занятые погрузкой и выгрузкой продуктов, пользуются санитарной одеждой (халат, колпак, рукавицы) и имеют медицинскую книжку с отметкой о прохождении медицинских обследований.

3.3. Продукты перевозятся в закрытой и маркированной таре, которую не используют для хранения сырья и готовой продукции на пищеблоке. После каждого употребления тару очищают и промывают в специальной мойке горячей водой с добавлением кальцинированной соды (20 г препарата на 1 л воды), затем ополаскивают проточной водой температурой не ниже 65 град. С; тара хранится на стеллажах в специально отведенном месте

3.4. Пищевые продукты, поступающие в детский дом проверяются на соответствие требованиям действующей нормативно - технической документации и наличие санитарно – эпидемиологического заключения о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяет кладовщик и медицинский работник (бракераж сырых продуктов), последний делает запись в специальном журнале. Так же учреждение имеет право привлечь к приемке продуктов независимых экспертов.

3.5. Не принимаются к употреблению: мясо всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства; сельскохозяйственная птица и яйца без ветеринарного свидетельства, а также из неблагополучных по сальмонеллезу хозяйств; утиные и гусиные яйца; консервы с нарушением герметичности, бомбажем; крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями; овощи и плоды с признаками гниения; особо скоропортящиеся продукты с истекшими сроками реализации или на грани его истечения; продукция растениеводства без удостоверения о качестве.

3.6. Хранение продуктов организуется в кладовых помещениях либо в таре поставщика (ящики, коробки, бидоны), либо в маркированной производственной таре. Не используются кладовые для складирования хозяйственного инвентаря и в других целях.

3.7. Муку, сахар, крупу, макаронные изделия размещают в кладовых для сухих продуктов, оборудованных стеллажами и ларями; овощи – в кладовых для овощей; скоро- и особо скоропортящиеся продукты - в холодильных камерах, снабженных термометрами. Для хранения сырых, готовых продуктов, а также суточного запаса продуктов выделены отдельные камеры (шкафы, бытовые холодильники). Хлеб хранится в отдельной кладовой.

3.8. Хранение скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с температурными режимами, установленными для конкретных видов продукции. Особо скоропортящиеся продукты хранятся в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.

3.9. При установлении факта порчи продуктов их отбраковка осуществляется в установленном порядке.

3.10.Обработка сырых и готовых продуктов проводится отдельно в специально оборудованных цехах, используется инвентарь с соответствующей маркировкой.

3.11.Для разделки сырых и готовых продуктов используют набор ножей и гладко выструганных, без щелей и зазоров досок. Доски и ножи маркируются: "СМ" - сырое мясо, "ВМ" - вареное мясо, "СР" - сырая рыба, "ВР" - вареная рыба, "СО" - сырые овощи, "ВО" - вареные овощи, "Гастрономия", "Зелень", "Хлеб", "Сельдь"; в целях профилактики сальмонеллеза для обработки кур необходимо иметь отдельную доску.

3.12.Доски и ножи хранят непосредственно на рабочих местах, либо установленными на ребро в металлических стеллажах.

3.13.Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, покрыты без швов антикоррозийным материалом, допущенным для контакта с пищевыми продуктами.

3.14.Мясо, субпродукты (печень, языки), тушки птицы размораживают на воздухе в мясном или заготовочном цехе на производственных столах.

3.15.Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде (температура не выше 20 град. С). Для сокращения потерь минеральных веществ в воду добавляют соль из расчета 7 - 10 г на 1 л.

3.16.Овощи и корнеплоды чистят непосредственно перед их приготовлением. Очищенный картофель хранят в холодной воде не более 3 ч; очищенные овощи и корнеплоды хранятся неразрезанными не более 3 ч. 3.

17.Кулинарная обработка пищевых продуктов проводится в соответствии с рецептурой блюд и кулинарных изделий для детей.

3.18.Овощи, предназначенные для винегретов и салатов, варят в неочищенном виде, а затем очищают в варочном цехе. Заправляют винегреты и салаты растительным маслом непосредственно перед их выдачей. Заблаговременно варить овощи (накануне дня их использования) строго запрещено.

3.19.Овощи, употребляемые в натуральном виде (целиком, в салатах), тщательно перебирают, удаляя нестандартные корнеплоды, хорошо промывают проточной водой, очищают и повторно тщательно промывают. Для профилактики иерсиниеза овощи урожая прошлого года, употребляемые в виде салатов, допускаются только до марта месяца.

3.20.В целях профилактики иерсиниеза и псевдотуберкулеза не проводится предварительное (до кулинарной обработки) замачивание овощей. При приготовлении салата из капусты снимают 3 верхних листа, которые используются для приготовления супов, солянок.

3.21.Любые фрукты, включая citrusовые, тщательно моют водой.

3.22.Следует соблюдать правила сохранности витаминов в корнеплодах и овощах: кожуру чистить тонким слоем, закладывать только в кипящую воду (вода должна покрывать овощи), варить под крышкой в течение времени, регламентированного для варки разных овощей.

3.23. Котлеты и биточки из мясного и рыбного фарша, порционные куски рыбы обжаривают с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250 - 280 град. С в

течение 5 - 7 мин. Допускается жарка в жарочном шкафу без предварительного обжаривания на плите при температуре 250 - 270 град. С в течение 20 - 25 мин.

3.24.Отварное мясо, птицу для первых и вторых блюд после порционирования заливают бульоном и кипятят в течение 5 - 7 мин. Сосиски, вареные колбасы отваривают без оболочки в течение 5 мин. с момента закипания воды, закладывая их в кипяток небольшими партиями.

3.25.При приготовлении омлета смесь яиц с другими компонентами выливают на смазанный жиром противень слоем 2,5 - 3,0 см и готовят 8 - 10 мин. при температуре жарочного шкафа 180 - 200 град. С. Омлет из меланжа не готовится.

3.26.Творожную запеканку выпекают в жарочном шкафу при температуре 180 - 200 град. С в течение 20 - 30 мин., при высоте слоя 3 - 4 см. Сырники из творога подлежат повторной 3 - 5-минутной термической обработке.

3.27.Яйцо варят 10 мин. с момента закипания воды.

3.28.Молоко кипятят не более 2 - 3 мин. Молоко повышенной кислотности (самоквас) может быть использовано только для приготовления изделий из теста, подвергающихся воздействию высокой температуры (250 - 270 град. С).

4. Меры по предупреждению возникновения и распространения токсикоинфекций.

4.1. В целях предупреждения возникновения и распространения пищевых токсикоинфекций: - не используются остатки пищи от предыдущего приема и пищу, приготовленную накануне; - не изготавливаются простокваша, блинчики с мясом, макароны по-флотски, кондитерские изделия с кремом, напитки и морсы, квас, студни, заливные блюда (мясные и рыбные), форшмаки из сельди, изделия во фритюре; - не употребляются грибы, фляжное молоко без кипячения, не пастеризованный творог, сметана и зеленый горошек без термической обработки, блинчики с творогом из не пастеризованного молока, консервированные продукты домашнего приготовления в герметической упаковке.

4.2. Кефир, ряженку, простоквашу порционируют непосредственно из бутылок или пакетов в стаканы, чашки.

4.3.Загрязненная тара подлежит предварительной обработке.

4.4. Не используются в питании детей пищевые продукты, содержащие в своем составе пищевые добавки (ароматизаторы, красители) искусственного происхождения, в том числе безалкогольные напитки, кондитерские изделия, жевательная резинка и др.

4.5. Не используется в питании детей сливочное масло, которое содержит в своем составе более 30% растительных компонентов.

4.6. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы медицинским работником с обязательной отметкой вкусовых качеств и готовности, а также соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд. Медработник контролирует выход (вес) кулинарных изделий, для чего

взвешивается 5 - 10 порций (котлет, рулета, запеканки). Вес порционных продуктов (сливочное масло, сыр) контролируется взвешиванием всех порций, отпускаемых на дошкольную группу, класс. Для правильного отпуска первых, вторых и третьих блюд используется вымеренная посуда, разливательные и гарнирные ложки. Вес порции должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню - раскладке.

4.7. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. В бракеражном журнале готовых блюд отмечается закладка основных продуктов: масла в каши и гарниры, сахара в третьи блюда и пр.

4.8. Ежедневно суточную (24-часовую) пробу готовой продукции в объеме 100,0 г (штучные изделия целиком) отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду), сохраняют в холодильнике при температуре 2 - 6 град. С. Контроль за правильностью отбора и хранения осуществляет старшая медицинская сестра.

5. Меры профилактики пищевых отравлений и желудочно - кишечных заболеваний.

5.1. В помещениях пищеблока ежедневно проводится тщательная влажная уборка: подметание и мытье полов, удаление пыли с мебели, радиаторов, подоконников, мытье и дезинфекция раковин и унитазов.

5.2. Ежедневно с применением моющих средств моют стены, очищают стекла и осветительную арматуру.

5.3. Генеральная уборка проводится один раз в месяц с применением дезинфицирующих средств.

5.4. Инвентарь для уборки обеденного зала, производственных и бытовых помещений раздельный. Ведро и ветошь для уборки туалетов имеют сигнальную окраску и хранятся в специально отведенных местах.

5.5. Для забора воды, предназначенной для мытья полов, в тамбуре туалета должен иметься отдельный кран на уровне 0,5 м от пола.

5.6. Для сбора отходов и мусора в производственных помещениях необходимо устанавливать педальные бачки или металлические ведра с крышками, которые в конце рабочего дня очищают, промывают горячим 2%ным раствором кальцинированной соды, ополаскивают и просушивают.

5.7. Мытье кухонной посуды и инвентаря проводят в двухсекционных моечных ваннах, подсоединенных к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Варочные котлы после освобождения от остатков пищи моют горячей водой (50 град. С) с добавлением моющего средства, ополаскивают, просушивают.

5.8. Мытье столовой посуды производится ручным способом и механическими моечными машинами.

5.9. Для мытья ручным способом оборудованы трехсекционные ванны для столовой посуды и приборов и двухсекционные ванны - для стаканов, чашек. Ванны имеют воздушные разрывы в месте присоединения к канализационной сети.

5.10. При мытье посуды ручным способом соблюдается следующий режим: - удаляются остатки пищи щеткой или деревянной лопаткой в бачки для отходов; - мытье осуществляется в воде температурой не ниже 40 град. С с добавлением моющих средств; - мытье в воде той же температуры с добавлением моющих средств, но в количестве в два раза меньше, чем в первой секции; - ополаскивание посуды, помещенной в металлические сетки с ручками, горячей проточной водой температурой не ниже 65 град. С или с помощью гибкого шланга с душевой насадкой; - просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах. Режим мытья стеклянной (чайной) посуды: - мытье водой температурой не ниже 40 град. С с добавлением моющих средств; - ополаскивание проточной водой температурой не ниже 65 град. С.

5.11. Вымытые столовые приборы ошпаривают кипятком, либо прокаливают в жарочных шкафах (шкафных стерилизаторах) в течение 2 - 3 мин.

5.12. Чистые столовые приборы хранят в вертикальном положении (ручками вверх) в металлических кассетах, которые ежедневно промывают.

5.13. При использовании посудомоечной машины обработка посуды проводится согласно инструкции к машине.

5.14. Чистую посуду хранят в специальных шкафах и на закрытых полках. В качестве столовой посуды не используется посуда из алюминия и пластмассы (тарелки, кружки).

5.15. Щетки, мочалки для мытья посуды ежедневно в конце рабочего дня тщательно промывают горячей водой с моющим средством, кипятят 10 - 15 мин. либо дезинфицируют (0,5%-ный раствор хлорамина - 30 мин.), ополаскивают, просушивают и хранят в промаркированной таре.

5.16. Дезинфекцию посуды проводят в случае карантина в учреждении, а также в период подъема инфекционных заболеваний в городе.

5.17. Обеденные столы после каждого приема пищи промывают горячей водой с моющим средством и ополаскивают чистой водой.

6. Организация работы персонала, участвующего в организации питания воспитанников.

6.1. На каждого сотрудника детского дома (в том числе - работников пищеблока) ведется личная медицинская книжка, в которой отмечают результаты периодических медицинских обследований и сведения о сдаче санитарного минимума.

6.2. Персонал обязан соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви, надевать санитарную форму, подбирать волосы (под колпак или косынку), коротко стричь ногти, перед началом работы и после

посещения туалета тщательно с мылом мыть руки, снимать санитарную одежду при посещении туалета.

6.3. Ежедневно перед началом рабочего дня каждый работник делает запись в журнале "Здоровье" .

6.4. Медицинский работник осуществляет контроль за своевременным и правильным заполнением журнала "Здоровье", а также проводит осмотр зева и открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний у работников пищеблока и детей, дежурных по столовой. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал.

6.5. Сотрудники пищеблока во время работы не носят ювелирные украшения, не покрывают лаком ногти, не застегивают одежду булавками, не курят на рабочем месте.

6.6. Руководитель детского дома «Единство» обеспечивает организацию рационального питания.

6.7. Медицинские работники проводят:

- составление ежедневной меню - раскладки, с использованием примерного меню;
- проверку качества поступающих продуктов с записью в журнале бракеража сырой продукции;
- контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;
- оценку с гигиенических позиций технологии приготовления блюд (сохранность биологической ценности сырья и безопасность пищи);
- бракераж готовой пищи (выполнение меню, вкусовые качества, готовность) с регистрацией в журнале;
- осуществление С-витаминизации третьих блюд и напитков;
- контроль за правильностью отбора и хранением суточной пробы;
- контроль за санитарным содержанием пищеблока и качественной обработкой инвентаря и посуды;
- контроль за выполнением правил личной гигиены персоналом пищеблока, заполнением журнала "Здоровье";
- осмотр сотрудников пищеблока и детей - дежурных по столовой на наличие гнойничковых заболеваний и порезов;
- каждые 10 дней контроль за выполнением утвержденных норм продуктов питания для проведения своевременной коррекции в меню следующей декады;
- один раз в месяц подсчет количества пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) и калорийности рациона (среднее за месяц на одного ребенка в день);
- индивидуализация питания детей с отклонениями в здоровье и после перенесенных заболеваний;
- гигиеническое обучение персонала, а также гигиеническое воспитание детей по вопросам правильного питания.

НОРМЫ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ ДЕТСКИХ ДОМОВ И ШКОЛИНТЕРНАТОВ ДЛЯ ДЕТЕЙ-СИРОТ И ДЕТЕЙ, ОСТАВШИХСЯ БЕЗ ПОПЕЧЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ (НА ОДНОГО ЧЕЛОВЕКА В ГРАММАХ В ДЕНЬ)

	Возраст детей	
	От 3 до 6 лет	школьники
Хлеб ржаной	60	150
Хлеб пшеничный	100	200
Мука пшеничная	35	35
Мука картофельная	3	3
Крупа, бобовые, макаронные изделия	45	75
Картофель	300	400
Овощи, зелень	400	470
Фрукты свежие	200	250
Соки	200	200
Фрукты сухие	10	15
Сахар	60	75
Кондитерские изделия	25	25
Кофе (кофейный напиток)	2	4
Какао	1	2
Чай	0,2	0,2
Мясо	95	105
Птица	25	70
Рыба (сельдь)	60	110
Колбасные изделия	10	25
Молоко, кисломолочные продукты	550	550
Творог	50	70
Сметана	10	10
Сыр	10	12
Масло сливочное	35	50
Масло растительное	12	18
Яйцо (штук)	1	1
Специи	2	2
Соль	8	8
Дрожжи	1	1
Продукты специального назначения (ЭНПИТ белковый и ЭНПИТ противозанемоческий)		

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ОБЪЕМЫ ОТДЕЛЬНЫХ БЛЮД ДЛЯ ДЕТЕЙ РАЗНОГО
ВОЗРАСТА (Г, МЛ)

Наименование блюд	Возраст детей	
	от 3 до 6 лет	школьники
Завтрак		
Каша (овощное блюдо)	200	300
Яичное, творожное, мясное блюдо,	80	100
Кофе	180 -200	200
Обед		
Салат (закуска)	60	80- 100
Первое блюдо	200	300-400
Блюдо из рыбы, мяса	80	100-120
Гарнир	130- 150	180- 230
Третье блюдо (компот, сок)	180-200	200
Полдник		
Кефир, молоко	200	300
Булочка, пирог	80	80- 100
Фрукты, ягоды	150	200
Ужин		
Овощное, творожное блюдо или каша	200	300
Печень, рыба, сосиски	60	80-100
Молоко, чай	200	200
Хлеб (суточная норма)		
пшеничный	100	150
ржаной.	60	200