



Положение об организации питания в МУ Вейделевского района «ЦСПСиД «Семья»

1. Общие положения

1.1. Положение разработано в соответствии:

1.1.1. Закона РФ «Об образовании от 10.07.1992г № 3266-1-ФЗ (с последующими дополнениями и изменениями);

1.1.2. Постановления Правительства Белгородской области от 20.08.2018года № 301пп «Нормы обеспечения за счёт средств областного бюджета бесплатным питанием детей, находящихся в организациях для детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей....»;

1.1.3. Санитарно-эпидемиологических правил и норм (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»

1.1.4. Санитарно-эпидемиологических правил и норм (СанПиН) 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

1.1.5. Санитарно-эпидемиологических правил и норм (СанПиН) 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций (с изменениями);

1.1.6. Федерального закона РФ от 01.01.2001 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

1.1.7. Федерального закона РФ от 12 июня 2008 г. «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»;

1.1.8. Федерального закона Российской Федерации от 01.01.2001 года 3 «Об основных гарантиях прав ребёнка в Российской Федерации»;

1.1.9. Методического письма Министерства здравоохранения СССР от 04.12.68 года 06-14-19 «Об организации питания в детских домах»;

1.1.10. Устава МУ Вейделевского района «ЦСПСиД «Семья» и иных локальных нормативных актов.

1.2. Питание воспитанников финансируется из средств областного бюджета.

1.3. Готовят пищу для воспитанников работники, имеющие профессиональное специальное образование, прошедшие курсовую подготовку по организации питания в детских учреждениях.

1.4. Сотрудники пищеблока осуществляют свою деятельность в соответствии с Уставом учреждения, **должностных инструкций**, инструкций по охране труда (Приложение №1, 2, 3, 4).

1.5. Санитарное состояние пищеблока, технология приготовления блюд, соблюдение санитарно-гигиенических правил сотрудниками пищеблока ежедневно контролируются медицинским работником (Приложения №№ 5, 6-17,).

1.6. По соблюдению требований к оборудованию пищеблока, хранению продуктов, приготовлению пищи и др. руководствуемся СанПиН 2.4.5.2409-08 и СанПиН 2.4.1.3049-13

1.7. Контроль за организацией питания в МУ Вейделевского района «ЦСПСиД «Семья» (далее по тексту МУ) осуществляет директор МУ, заместитель директора, воспитатели, медицинская сестра и включает в себя следующие этапы :

- Контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;

- Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой продукции);

- Контроль рациона питания воспитанников, соблюдения санитарных правил в технологическом процессе приготовления блюд;

- Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции, соблюдение возрастных объёмов порций ;

- Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблока;
- Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке (производственных, подсобных помещений, кладовых), инвентаря и оборудования.
- Контроль за режимом питания и соблюдением гигиенических правил и норм приема пищи воспитанниками.

2. Организация питания

2.1. Организация питания в Учреждении регламентируется планом мероприятий (Приложение 21)

2.2. Питание полностью обеспечивает растущий организм воспитанников энергией и основными пищевыми веществами. Для достижения этой цели учитывается общее число белков, жиров и углеводов, (1:1:4), потребность организма в витаминах, особенно С, А, Д, Е и группы В, а также минеральных веществ (кальций, фосфор, магний, железо и др.). Медицинская сестра (ответственная за организацию питания) контролирует соблюдение норм физиологических потребностей организма ребенка в основных пищевых веществах.

2.3. Организация рационального питания воспитанников осуществляется в условиях строгого выполнения режима питания утвержденного директором МУ (Приложение №18). Дети питаются 6 раз в день с интервалом в 3,5-4 часа. В рацион питания включается разнообразный ассортимент продуктов, разрешённых санитарными требованиями (Приложения №19). Нормы питания соблюдаются в соответствии утвержденным постановлением Правительства Белгородской области от 20.08.2018года № 301пп (Приложение№20)

2.3. Для воспитанников, страдающих хроническими заболеваниями желудочно-кишечного тракта, печени и почек организуется щадящее питание.

2.4. С-витаминация третьих блюд проводится ежедневно в соответствии Инструкции по проведению С-витаминации питания от 06.06.1972года №978-72 Аскорбиновая кислота вводится из расчета для детей: от 3 до 7 лет – 40 мг, от 7 до 12лет – 50мг, от 12лет и старше – 70 мг (Приложение № 22)

2.5.Выдачу готовой пищи детям проводят после снятия пробы и записи в Журнале бракеража готовой продукции (Приложение №7).

2.6. Ежедневно оставляются 2-х суточные пробы готовых блюд каждого рациона. Отбор и хранение суточных проб проводится под контролем медработника. (Приложение №23)

3. Правила составления меню

3.1. Для обеспечения здоровым питанием всех воспитанников составляется примерного меню на 14 дней, в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (Приложение 24), меню-требования, а также технологических карт, с помощью которых определяется набор продуктов (рецептура) для каждого блюда, его химический состав и выход (Приложение 25).

3.2. Примерное меню разрабатывается медицинским работником (ответственным за организацию питания) и утверждается директором МУ и согласовывается специалистами Роспотребнадзора

3.3. Примерное меню разрабатывается на основании Постановления Правительства **Белгородской** области от 20.08.2018года № 301пп, с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам воспитанников (3-6 лет, 7-12 лет, 12-23 года) (Приложение 20).

3.4. Ввиду круглосуточного пребывания детей предусмотрен шести разовый прием пищи.

3.5. С учетом возраста детей в примерном меню соблюдены санитарные требования по составлению меню (Приложение 26), учтена пищевая и энергетическая ценность продуктов питания, а также суточная потребность в основных витаминах и микроэлементах.

3.6. Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов на другие при условии соответствия их по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (Приложение № 27).

3.7. Непременное условие составления меню - учет требований санитарно-эпидемиологической службы в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечных заболеваний, инфекций и пищевых травлений. (Приложение 28)

3.8. На основании примерного меню ежедневно медицинской сестрой (ответственной за организацию питания), поваром и кладовщиком составляется меню – раскладка на выдачу продуктов питания на следующий день с указанием расхода продуктов на каждое блюдо на одного ребёнка,

выходом объёма блюд, учётом количества детей в каждой возрастной группе (составляется три меню-раскладки) и подсчитывается количество продуктов на всех детей в каждой возрастной группе. Бухгалтер подсчитывает стоимость дневного рациона. Финансирование питания отнесено к компетенции директора, главного бухгалтера МУ.

3.9. Ежедневно меню-требование до начала приготовления пищи утверждается директором МУ, подписывается медицинским работником, поваром смены и кладовщиком.

3.10. Меню-требование (раскладка) на выдачу продуктов питания – является основным документом для начала приготовления пищи на пищеблоке.

3.11 Объём приготовленных блюд должен соответствовать количеству детей и объёму разовых порций по возрастным группам. (Приложение 29)

4. Порядок формирования сухих пайков

4.1. Сухие пайки формируются и выдаются воспитанникам вместо горячего питания.

4.2. Замена горячего питания на сухие пайки производится на основании приказа директора об организации массовых мероприятий, в связи с выездом за пределы района на лечение, отдых, при участии в туристических слётах и т.п., а также временным нахождением воспитанников в каникулярное время, праздничные, выходные дни у граждан, постоянно проживающих на территории РФ, в соответствии с действующим законодательством.

4.3. Сухой паек оформляется из имеющихся на складе продуктов, в соответствии с нормами питания, утверждёнными Постановлением Правительства Белгородской области от 20.08.2018 года № 301пп «Нормы обеспечения за счёт средств областного бюджета бесплатным питанием детей, находящихся в организациях для детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей...» (Приложение 20) и исходя со стоимости питания в день.

4.4. Утверждённая заявка, приказ на выдачу продуктов направляется кладовщику, на каждый сухой паек оформляется акт выдачи продуктов с перечнем продуктов и выдаваемым количеством. Кладовщик выдает продукты сотруднику, оформившему заявку. В акте выдачи продуктов за подписью кладовщика расписывается в получении продуктов повар и сотрудник, оформлявший заявку на выдачу продуктов питания с продуктового склада МУ.

4.5. Меры по обеспечению пищеблока упаковочным материалом осуществляет кладовщик

5. Качество приготовления пищи

5.1. Процесс приготовления качественной пищи невозможен без заинтересованной и слаженной работы людей, получающих продукты от поставщика, занимающихся хранением продуктов и непосредственно - приготовлением пищи.

5.2. Поступающие в учреждение пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной чистой таре. Качество продуктов проверяет кладовщик и медицинский работник. Медицинский работник делает запись в бракеражном журнале сырых продуктов о их качестве (Приложение 6, 30, 31)

5.3. Транспортировка пищевых продуктов осуществляется специальным транспортным средством Поставщика. Лица, занятые погрузкой и выгрузкой продуктов в обязательном порядке пользуются санитарной одеждой (халат, колпак, полотенца), имеют медицинскую книжку с отметкой о прохождении медицинского обследования (Приложение 32)

5.4. Хранение продуктов организуется в помещениях продуктового склада, либо в таре Поставщика, либо в маркированной производственной таре. Использование помещения продуктового склада или овощехранилища для складирования хозяйственного инвентаря в других целях недопустимо. Сыпучие продукты - в кладовой для сухих продуктов на оборудованных стеллажах и ларях, овощи - овощехранилищах, кладовых для овощей; скоро - и особо скоропортящиеся продукты - в холодильных камерах, снабженных термометрами. Для хранения сырых, готовых продуктов, а также суточного запаса продуктов выделяется отдельная камера. Хлеб хранится в специальных шкафах для хранения хлеба на пищеблоке не более 2 дней. (Приложение 33)

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

5.6. Обработка сырых и готовых продуктов проводится на отдельных столах с использованием инвентаря с соответствующей маркировкой. Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья в (Приложении 34, 35)

5.7. Кулинарная обработка пищевых продуктов проводится в соответствии с рецептурой блюд и кулинарных изделий для детей. (Приложение 14)

5.8. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых заболеваний не допускается использовать следующие пищевые продукты: (Приложение 28)

6. Бракераж готовых блюд

6.1. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы медицинским работником с обязательной отметкой вкусовых качеств и готовности, а также соответствующей записи в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение 7). Медицинская сестра контролирует выход, вес кулинарных изделий, для чего взвешиваются 5-10 порций (котлет, рулета, запеканки). Вес порционных продуктов (сливочное масло, сыр) контролируется взвешиванием всех порций. Для правильного отпуска первых, вторых и третьих блюд используются: вымеренная посуда, разливательные и гарнирные ложки. Вес порции должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-требовании.

6.2. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

6.3. В МУ организуется питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества **питьевой воды**, которая отвечает требованиям **санитарных норм** и правил.

7. Требования к оборудованию пищеблока

7.1. В пищеблоке должна быть аптечка с набором медикаментов для оказания первой помощи.

7.2. Устройство, оборудование, содержание пищеблока должны соответствовать санитарно - эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также инструкции по **охране труда** при работе в пищеблоке. (Приложения 1-4, 36)

7.3. Мытьё кухонной, столовой, чайной посуды, мелкого инвентаря пищеблока, столовых приборов должны соответствовать санитарным требованиям. Инструкции по мытью должны быть вывешены в моечной на видном месте (Приложение 37,38,39)

8. Санитарное состояние помещений

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

8.2. В помещениях пищеблока ежедневно должна проводиться тщательная влажная уборка: подметание и мытьё полов, удаление пыли с мебели, радиаторов, подоконников, мытьё и дезинфекция раковин и унитазов.

Еженедельно с применением моющих средств моют стены, двери, подоконники, очищают стекла и осветительную арматуру. (Приложение 15-17).

8.3. Генеральная уборка пищеблока проводится один раз в месяц с применением дезинфицирующих средств (Приложение 15-17).

9. Организация приёма пищи воспитанниками. Привитие санитарно – гигиенических и эстетических навыков

9.1. Организация приёма пищи воспитанниками, привитие санитарно – гигиенических и эстетических навыков осуществляется под руководством воспитателя и помощника воспитателя и заключается в следующем:

- в обеденном зале столы удобно расставляются и покрываются скатертями или клеенкой.

- для соблюдения правил этикета и привития воспитанникам навыков культуры поведения за столами используется необходимая посуда, столовые приборы, салфетки, солонки, чайные приборы, вазочки для цветов.

- в создании безопасных условий при подготовке и приёме пищи.

9.2. Подача блюд и приём пищи в обед осуществляется следующим образом:

- на столы выставляются хлебные тарелки с хлебом;

- разливают 3-е блюдо;

- подаётся первое блюдо;

- дети рассаживаются за столы и начинают приём первого блюда;

- младший воспитатель собирает пустые тарелки;

- подаётся второе блюдо;

- приём пищи заканчивается приёмом третьего блюда.

9.3. Детей у которых не сформирован навык самостоятельного приёма пищи, кормят помощники воспитателей

9.4. Для воспитанников проводятся различные праздники, посвященные календарным датам, национальным традициям. Организуются чайные столы в дни рождения воспитанников. Меню на такие праздники обсуждается с воспитанниками.

9.5. К получению пищи с пищеблока, порционированию блюд, а также их раздаче- дети не допускаются.

9.6 Детей школьного возраста можно привлекать к сервировке столов. При этом они должны быть в специальной одежде