

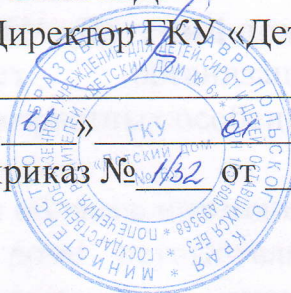
УТВЕРЖДАЮ

Директор ГКУ «Детский дом №6»

С.Н. Терешко

« 21 » ГКУ 2021 г.

приказ № 1/32 от 11.01.2021



Государственное казенное учреждение
для детей-сирот и детей, оставшихся
без попечения родителей,
«Детский дом №6»

ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания в ГКУ «Детский дом №6»

с. Дивное

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в ГКУ «Детский дом №6»

Данное положение регламентирует организацию питания воспитанников детского дома с учетом их возрастных особенностей.

I. Общие положения и область применения

Организация питания в детском доме осуществляется с учетом следующих нормативных документов и методических рекомендаций:

- «Федеральный закон от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Постановление Правительства РФ от 24 мая 2014 года № 481 «О деятельности организации для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее – санитарные правила) разработаны в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650; 2020. № 29, ст. 4504) и постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000г. № 554 «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 31, ст. 3295; 2004, № 8, ст. 663; 2005, № 39, ст. 3953) направлены на обеспечение здоровья обучающихся и предотвращение возникновения и распространения инфекционных (и неинфекционных) заболеваний и пищевых отравлений, связанных с организацией питания в образовательных учреждениях, в том числе школах, школах-интернатах, гимназиях, лицеях, колледжах, кадетских корпусах и других типов, учреждениях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.

Санитарные правила являются обязательными для исполнения всеми юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями, чья деятельность связана с организацией и (или) обеспечением горячим питанием воспитанников.

II. Основы организации питания

В основе организации питания в детском доме лежат следующие принципы:

- 2.1. Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка.
- 2.2. Сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ.
- 2.3. Максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона.

- 2.4. Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд.
- 2.5. Учет индивидуальных особенностей питания детей с отклонениями в состоянии здоровья.
- 2.6. Оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи.
- 2.7. Соблюдение гигиенических требований к питанию детей в организованных коллективах.
- 2.8. Безопасность питания.

III. Контроль за организацией питания

Контроль за организацией питания в детском доме осуществляется директором детского дома, старшей медицинской сестрой, диетической медицинской сестрой, кладовщиком, бракеражной комиссией и включает в себя следующие этапы:

- 3.1. Контроль за гигиеной пищеблока.
- 3.2. Контроль за гигиеной сотрудников пищеблока.
- 3.3. Контроль за качеством поступающих продуктов и их транспортировкой.
- 3.4. Контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков реализации.
- 3.5. Контроль за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд.
- 3.6. Санитарно-эпидемиологический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды.
- 3.7. Контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудников пищеблока.
- 3.8. Ведение документации, контролирующей работу пищеблока:
 - гигиенический журнал (сотрудники);
 - журнал контроля питьевого режима;
 - журнал бракеража готовой пищевой продукции;
 - журнал бракеража скоропортящихся продуктов;
 - журнал контроля температурного режима холодильного оборудования;
 - журнал контроля температурного режима и влажности на складе;
 - журнал входного контроля;
 - журнал витаминизации;
 - журнал контроля целостности стеклянных и бьющихся предметов;
 - журнал мониторинга наличия насекомых;
 - журнал попадания посторонних включений;
 - журнал аварийных ситуаций;
 - журнал управления несоответствующей продукцией;
 - журнал учета и контроля измерительного оборудования;
 - журнал учета поставщиков;
 - журнал контроля исправности технологического оборудования
- 3.9. Контроль за соблюдением питьевого режима.

В «Журнале бракеража готовой пищевой продукции» осуществляется контроль за доброкачественностью готовой пищевой продукции, который производится, в основном, органолептическим методом. Выдача готовой пищевой продукции производится только после снятия пробы и записи членами бракеражной комиссии в журнал результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

3.10. Отбор суточных проб проводится ежедневно от каждого приготовленного блюда не менее 100 грамм от жидкого блюда и гарнира, и поштучно от порционных блюд.

Отобранные пробы помещаются в специальную промаркированную стерилизованную посуду с крышкой и хранятся в холодильнике для проб 48 часов.

IV. Принципы составления меню

Основными принципами составления меню является обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового питания.

В ГКУ «Детский дом № 6» организовано шестиразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин.

Рациональное, сбалансированное по своему составу питание является одним из важнейших факторов, определяющих здоровье детей и подростков, способствующих профилактике целого ряда заболеваний, повышению сопротивляемости организма инфекциям, работоспособности и успеваемости в школе, полноценному физическому и умственному развитию, создающих условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде.

Особенно важно обеспечить рациональное питание для растущего организма ребенка, поскольку нехватка того или иного элемента питания в детском возрасте может повлечь за собой нарушение развития как умственного, так и физического, устранить которое в последующие годы будет очень сложно или даже невозможно. Очень важно не только накормить детей, но и научить их, как должен питаться ребенок, с какой регулярностью, через какие временные промежутки и что должно обязательно присутствовать в определенной пропорции в его рационе.

Рациональное, сбалансированное питание обеспечивает:

- соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма, равновесие поступления и расходования основных пищевых веществ в связи с дополнительными потребностями организма, связанных с его ростом и развитием;
- сохранение здоровья, хорошее самочувствие, максимальную продолжительность жизни, преодоление трудных для организма ситуаций,

связанных с воздействием стрессовых факторов, инфекций и экстремальных условий;

- обеспечение учащихся энергией и пластическим материалом, необходимым для поддержания здоровья и устойчивости к неблагоприятным внешним факторам;

- эффективность обучения;

- профилактику переутомления;

- формирование принципов здорового питания, обеспечение положительных эмоций от приема пищи.

V. Правила составления меню

5.1. При составлении меню используются:

- утвержденный среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- четырнадцатидневное меню, утвержденное директором детского дома;
- утвержденный объем порций для каждой возрастной группы.

5.2. При составлении меню учитываются:

- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- данные о химическом составе продуктов и блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюда.

5.3. Высчитывается выход готовых блюд.

VI. Организация питания.

6.1. Предусмотрены производственные помещения для хранения продуктов, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием.

6.2. Предусмотрено помещение для приема пищи, оснащенное соответствующей мебелью и инвентарем (столовая).

6.3. Разработан порядок (график) питания воспитанников.

6.4. Ежедневно медицинская сестра вывешивает меню на информационном стенде.

6.5. Контроль за организацией питания воспитанников, своевременным финансированием, целевым использованием средств, направляемых на питание и за соблюдением рациона питания, осуществляет директор детского дома.

6.6. Медицинские работники осуществляют контроль за:

- осуществляется контроль за посещением столовой воспитанниками детского дома;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденных зон;
- качеством и количеством выхода продукции.

**График выдачи готовых блюд во время учебного года и в период каникул
и выходных (праздничных) дней**

Прием пищи/период	во время учебного года	в период каникул, выходных (праздничных) дней
Завтрак	7.00-8.00	8.35-9.00
II завтрак	11.00-11.20	11.00-11.20
Обед	12.15-14.15	12.00-13.15
Полдник	16.00-16.20	16.00-16.20
Ужин	18.00-18.30	18.00-18.30
II ужин	20.00-20.20	20.00-20.20