

приказом ГКО
санаторный
№ 229 « 31 »
директор Мещеряков

Директор Т.Н. Аксенова

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.2. Положение разработано в соответствии с Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, 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" (далее - СанПиН 2.4.3259-15), СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее - СанПиН 2.4.5.2409-08), " СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях» (далее - СанПиН 2.4.1.3049-13), Уставом учреждения.

II. Санитарно-эпидемиологические требования к размещению.

2.1. В учреждении предусматриваются функциональные зоны и помещения для хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья, приготовления и приема пищи. Набор помещений воспитательных групп включает в том числе помещение для и приготовления пищи.

бухгалтер проводит подсчет по выполнению натуральных норм, белков, жиров, углеводов и калорийности блюд.

2.4 На основании примерного меню ежедневно бухгалтером, шеф-поваром и кладовщиком составляется меню-раскладка. В детском доме разработано три меню: для детей в возрасте от 3 до 7 лет, с 7 лет до 12 и с 12 лет и старше.

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

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

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

2.8 В целях профилактики йододефицитных состояний воспитанников используется йодированная соль.

2.9 Для воспитанников с заболеваниями органов пищеварения, печени, почек организовано щадящее питание. Списки таких детей имеются у воспитателя и шеф-повара.

2.9.1 С целью обеспечения детей витамином С проводится витаминизация третьего блюда аскорбиновой кислотой из расчета 35% средней суточной потребности. Содержание аскорбиновой кислоты в одной порции витаминизированного блюда должно составлять:

- для детей 3—6 лет — 17 мг;
- для школьников 6—10 лет — 20 мг;
- для подростков 11—17 лет — 25 мг.

2.9.2 Витамин С вводится в компот после его охлаждения до температуры 12—15 градусов (перед реализацией). Витаминизацию проводит и регистрирует в журнале медсестра. Витаминизированные блюда не подогреваются.

3. Цели и задачи

3.1 Обеспечение воспитанников сбалансированным, доброкачественным питанием в соответствии с физиологическими нормами и состоянием здоровья.

3.2 Контроль за санитарным состоянием пищеблока.

3.3 Контроль за условиями транспортировки, хранения, правильной кулинарной обработкой пищи

4. Организация работы пищеблока.

4.1 Пищеблок, его оборудование, инвентарь, обработка сырья, приготовление пищи соответствует гигиеническим требованиям. Транспортировка пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщика.

4.2 Пищевые продукты, поступающие в учреждение, должны соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации и иметь санитарно—эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяет кладовщик и медработник (бракераж сырых продуктов).

4.3 Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы медицинским работником с обязательной отметкой вкусовых качеств и готовности ,а также записи в бракеражном журнале готовых блюд. В учреждении создана комиссия по качеству питания , которая 3-4 раза в месяц контролирует выход готовых блюд.

4.4 Вес порции должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.

4.5 В бракеражном журнале готовых блюд необходимо отмечать закладку основных продуктов: масла в каши и гарниры, сахара в третьи блюда и пр.

4.6 Ежедневно суточную пробу (48 часовую) готовой продукции в объеме 100.0 г (штучные изделия целиком) отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой . Сохраняют в холодильнике при температуре 2-6 градуса.

4.7 Контроль за правильностью отбора и хранения осуществляет медицинский работник.

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

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

5. Контроль за организацией питания воспитанников.

5.1 Контроль за организацией питания в детском доме осуществляет врач и медицинская сестра .

5.2 В детском доме создана комиссия по качеству питания, состоящая из заместителя директора по хозяйственной части, медработника, шеф- повара, бухгалтера.

5.3 Медицинский работник детского дома проводит:

> Проверку качества поступающих продуктов с отметкой в журнале бракеража сырой продукции

> Контролирует условия хранения продуктов и соблюдение сроков их реализации

> Проводит оценку с гигиенических позиций технологии приготовления блюд (сохранность биологической ценности сырья и безопасность пищи)

> Проводит бракераж готовой пищи (выполнение меню, вкусовые качества, готовность) с регистрацией в журнале

- > Осуществляет С- витаминизацию третьих блюд и напитков
- > Каждые 10 дней проводит контроль за выполнением утвержденных норм продуктов питания для проведения своевременной коррекции в меню следующей декады
- > 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 на наличие гнойничковых заболеваний и порезов
- > Индивидуализация питания детей с отклонениями в здоровье и после перенесенных заболеваний
- > Гигиеническое обучение персонала и гигиеническое воспитание детей по вопросам правильного питания

6. Документация.

- 6.1 Примерное 14-и дневное меню, утвержденное директором детского дома.
- 6.2 Журнал бракеража готовой продукции. 06-16
- 6.3 Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- 6.4 Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.
- 6.5 Журнал здоровья.
- 6.6 Журнал витаминизации третьих и сладких блюд.