

Согласовано
Председатель ППО
И.М. Тупицина
« 04 » 04 2011 год.

Утверждаю
Директор детского дома
Т.Н. Аксенова
« » 20 год



**Положение
об организации питания воспитанников
ГКООУ « Павловский санаторный детский дом »**

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с нормативными документами (Санитарные правила СП 2.4.990-00)
- 1.2. Положение о питании устанавливает гигиенические требования к организации питания воспитанников детского дома и направлено на полное обеспечение растущего организма основными пищевыми ингредиентами (белки, жиры, углеводы, витамины минеральные вещества)
- 1.3. Контроль за питанием осуществляется ЦСЭН, врачом, диетсестрой, медицинской сестрой детского дома.

**2. Требования к организации питания воспитанников
в детском доме**

- 2.1. Организация рационального питания предусматривает строгое выполнение режима. В детском доме 6 разовое питание с интервалами в 3-3,5 часа. Суточная калорийность рациона должна распределяться: первый завтрак — 10%, второй завтрак — 25%, обед — 35—40%, полдник — 10%, ужин — 20—25%.
- 2.2. Рацион питания включает разнообразный ассортимент продуктов. В учреждении имеется примерное 14 дневное меню, утвержденное ЦСЭН, разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и утвержденных наборов продуктов. Такие продукты как хлеб, молоко, мясо, сливочное и растительное масло, сахар, овощи входят в меню ежедневно. Рыбу, яйцо, сыр, творог, сметану можно давать 2—3 раза в неделю.
- 2.3. В течение декады количество этих продуктов следует израсходовать в полном объеме соответственно установленным нормам. Один раз в 10 дней диетсестра проводит подсчет по выполнению натуральных норм и калорийности.
- 2.4. На основании примерного меню ежедневно диетической сестрой, шеф-поваром и кладовщиком составляется меню-раскладка. В детском доме разработано два меню: для детей в возрасте от 7 лет до 12 лет 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, плодоовощные 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 на кухне.
- 2.10. 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.
- 2.11. Витамин С вводится в компот после его охлаждения до температуры 12—14 градусов (перед реализацией). Витаминизацию проводит и регистрирует в журнале диетсестра.
- 2.12. Витаминизированные блюда не подогреваются.

3. Цели и задачи

- 3.1. Обеспечение воспитанников сбалансированным, доброкачественным рационом в соответствии с физиологическими нормами питания и состояния 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, а также личная гигиена персонала соответствует гигиеническим требованиям. Транспортировка 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.

- 4.2. 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, затем ополаскивают проточной водой. 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 диетсестра (бракераж сырых продуктов), последняя делает запись в специальном журнале.
- 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. Диетсестра контролирует выход готовых блюд, для чего взвешивается 5-10 порций (котлет, рулета, запеканки).
- 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. Генеральную уборку следует проводить один раз в месяц с применением дезинфицирующих средств.

5. Контроль за организацией питания воспитанников

- 5.1. Контроль за организацией питания детского дома осуществляет ЦСЭН один раз в два года (планово), внепланово (по эпидемическим показаниям), заместитель директора по лечебно-профилактической работе.
- 5.2. В детском доме создана комиссия по качеству питания, состоящая из директора детского дома, заместителя директора по лечебно-профилактической работе, заместителя директора по хозяйственной части, диетической сестры, шеф-повара.
- 5.3. Диетсестра детского дома проводит:

- 4
- ✓ 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- витаминизацию третьих блюд и напитков
 - ✓ 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)

5.4. Медицинские работники детского дома проводят:

- ✓ 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
- ✓ 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-дневное меню, утвержденное ЦСЭН. 06-15

6.2. Журнал бракеража готовой продукции. 06-16

6.3. Журнал выполнения натуральных норм, калорийности. 06-17

Принято

Общим собранием работников учреждения

Протокол № 3 от «04» 04 20 11 года

Пронумеровано,
прошнуровано и скреплено
печагью 4 листа

Директор д/д  Т.Н. Аксенова.

