

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБУ «Областной Центр

помощи детям, оставшимся

без попечения родителей»

г.Торжок



Н.Ю.Богомолова Н.Ю.Богомолова

от 09.01 2016г. №

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания

ГБУ «Областной Центр помощи детям, оставшимся

без попечения родителей» г.Торжок

- 1 Данное положение регламентирует организацию питания воспитанников Центра с учетом их возрастных особенностей.
- 2 Организация питания в Центре осуществляется с учетом следующих нормативных документов и методических рекомендаций:
СанПиНа от 09.02.2015 г. № 8 «Об утверждении СанПиНа 2.4.3259-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»; Сан.ПиН 2.3.2.1324 - 03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов; Контроль за организацией питания детей в дошкольных учреждениях в детских домах и школах-интернатах. Учебное пособие для руководителей и медицинских работников образовательных учреждений. Контроль за организацией питания детей в дошкольных учреждениях, детских домах и школах-интернатах.; «Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания», предназначен

для предприятий общественного питания школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений независимо от организационно-правовых форм хозяйствования. ООО Фирма «Партнер», г. Уфа 2016г., с учетом требований СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях»; «Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания» с учетом требований СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» ООО Фирма «Партнер», г. Уфа 2016г..

3 В основе организации питания в ГБУ «Областной Центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей» г.Торжок лежат следующие принципы:

3.1 Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка.

3.2 Сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ.

3.3 Максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона.

3.4 Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд.

3.5 Учет индивидуальных особенностей питания детей с отклонениями в состоянии здоровья.

3.6 Оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи.

3.7 Соблюдение гигиенических требований к питанию детей в организованных коллективах.

3.8 Безопасность питания.

4 Контроль за организацией питания в ГБУ «Областной Центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей» г.Торжок осуществляется директором, медицинской сестрой, заместителем директора по административно-

хозяйственной части и включает в себя следующие этапы:

4.1 Контроль за гигиеной пищеблока.

4.2 Контроль за качеством поступающих продуктов и их транспортировкой.

4.3 Контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков реализации.

4.4 Контроль за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд.

4.5 Санитарно-эпидемиологический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды.

4.6 Контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудникам пищеблока.

4.7 Ведение документации, контролирующей работу пищеблока:

- журнал «Здоровье»;
- бракераж готовой продукции;
- бракераж скоропортящихся продуктов;
- температурный режим холодильного оборудования;
- журнал витаминизации;
- журнал контроля натуральных норм.

4.8 Контроль за соблюдением питьевого режима в группах.

5 Основные принципы составления меню являются обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового питания.

6 Правила составления меню.

6.1 При составлении меню используется:

- утвержденный среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- четырнадцатидневное меню, утвержденное директором Центра;

- утвержденный объем порций для каждой возрастной группы.

6.2 При составлении меню учитываются:

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

6.3 Высчитывается выход готовых блюд.

7 Организация питания.

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

7.2 Предусмотрены помещения для приема пищи, оснащенные соответствующей мебелью и инвентарем.

7.3 Разработан порядок (график) питания воспитанников.

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

7.5 Медицинскими работниками осуществляется контроль за:

- посещением столовой воспитанниками Центра;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденных зон;
- качеством и количеством выхода продукции;