

Принято на собрании  
трудового коллектива  
Протокол №3 от 15.05.2021г

Утверждаю  
Директор ГКУ  
«Детский дом (смешанный) № 22»



А.П. Авраменко

Приказ от 18.05.2021г.

**Положение  
об организации питания  
ГКУ «Детский дом (смешанный) № 22»**

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

**1. Общие положения**

1. 1. Данное положение разработано на основе «Закона об образовании РФ», Устава детского дома, с учетом следующих нормативных документов и методических рекомендаций:

1.1.1. Федеральный закон от 29.12.2012г . № 2730 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

1.1.2. Постановление Правительства РФ от 24 мая 2014года №481 «О деятельности организации для детей и детей, оставшихся без попечения родителей».

1.1.3. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», разработанные в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, №14, ст1650; 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 Положением о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, №31, ст. 3295; 2004, №8, ст. 663; 2005, №39, ст.3953) направленные на обеспечение здоровья обучающихся и предотвращение возникновения и распространения инфекционных (и неинфекционных) заболеваний и пищевых отравлений, связанных с организацией питания в общеобразовательных 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.

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

1.2. Организация питания воспитанников осуществляется детским домом, для чего в штатное расписание вводится ставка кладовщика и 2,5 ставки поваров.

1.3. Учреждение полностью обеспечивает свою столовую основным технологическим оборудованием.

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

1.4. Создает условия для качественной работы пищеблока и осуществление питания воспитанников образовательного учреждения.

1.5. В учреждении организуется шестиразовое питание воспитанников.

1.6. Второй завтрак выдается в каникулярные дни, в период болезни ребенка (нахождении в учреждении), выходные дни.

1.7. Во время посещения школы воспитанники получают второй завтрак в школе, заключаются договора по факту.

1.8 Контроль за организацией питания воспитанников, своевременное финансирование, целевым использованием средств, направленных на питание, осуществляют директор детского дома.

Питание производится за счет краевых бюджетных средств по статье «продукты питания».

## 2. Контроль за организацией питания.

2.1. Контроль за организацией питания в детском доме осуществляется директором детского дома, бракеражной комиссией, диетической сестрой, медицинскими сестрами, кладовщиком, поваром, подсобным рабочим:

- Директор детского дома назначает ответственного за организацию питания воспитанников учреждении, которой организует обслуживание горячим питанием воспитанников по четырнадцатидневному меню, согласованным с Роспотребнадзором и утвержденному администрацией директором детского дома, обеспечивает приготовление блюд высокого качества.

-Ежедневно медсестра вывешивает меню на информационном стенде.

- Разработан порядок (график) питания воспитанников.

## **2.2. Медицинская сестра (диетическая):**

- разрабатывает четырнадцатидневное меню и меню на каждый день;
- меню разрабатывается с учетом требований, предъявляемых к рациональному питанию воспитанников;
- организует ежедневный контроль и бракераж готовых блюд;
- следит за соблюдение установленных санитарными правилами сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- следит за соблюдением технологического процесса приготовления пищи;
- качеством и количеством выхода продукции.
- снимает пробу с готовой продукции и дает разрешение на ее употребление с записью в бракеражном журнале. Отбор суточных проб проводится ежедневно от каждого приготовленного блюда не менее 100 гр. от жидкого блюда и гарнира, и поштучно о порционных блюд. Отобранные блюда помещаются в специальную промаркированную стерилизованную посуду с крышкой и хранятся в холодильнике для проб 48 часов.
- проводит «С» витаминизацию третьих блюд
- ежедневно ведет журнал осмотра работников пищеблока на гнойничковые заболевания.
- контроль над соблюдением правил личной гигиены сотрудников пищеблока.
- Санитарно-эпидемиологический контроль над работой пищеблока и организацией обработки посуды.
- Ведение документации, контролирующей работу пищеблока:
- Журнал здоровья;
- Журнал бракеража готовой продукции;
- Журнал витаминизации третьих блюд;
- Журнал температурных режимов холодильного оборудования;
- Санитарно-эпидемиологический контроль над работой пищеблока и организацией обработки посуды.

## **2.3. Кладовщик осуществляет:**

- доставку продовольственных товаров;
- обеспечивает сохранность продуктов питания;
- составляет акты на списание овощей по технологическим нормативам;
- выдает поварам продукты питания;

- следит за санитарным состоянием склада;
- следит за ассортиментом, поступающим в столовую.
- обеспечивает соблюдение установленных санитарными правилами сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;

#### **2.4. Повар:**

- получает у кладовщика продукты питания;
- обеспечивает своевременное высококачественное приготовление пищи;
- руководит работой подсобных рабочих.

#### **2.5. Подсобный рабочий:**

- своевременно моет посуду, кухонный инвентарь, технологическое оборудование;
- своевременно проводит обработку дезинфицирующими средствами помещения, оборудование, кухонный инвентарь.
- своевременно производит генеральную уборку пищеблока согласно графику генеральных уборок.

### **3.Правила составления меню:**

#### **3.1. При составлении меню используются:**

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

#### **3.2. При составлении меню учитываются:**

- сезонность;
- пожелания воспитанников;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- данные о химическом составе продуктов и блюд.

#### **3.3.высчитывается выход готовых блюд.**

### **4.Принципы составления меню**

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

Рациональное, сбалансированное по своему составу питание является одним из важнейших факторов, определяющих здоровье детей и подростков, способствующих профилактике целого ряда заболеваний, повышению сопротивляемости 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 нарушения 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 фактором;
- эффективность обучения;
- профилактику переутомления;
- формирование принципов здорового питания, обеспечение положительных эмоций от приема пищи.