

Министерство образования и науки Мурманской области

**Государственное областное бюджетное учреждение
для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей,
«Мурманский центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей, «Ровесник»
(ГОБУ «МЦПД «Ровесник»)**

183010, город Мурманск, улица Марата, 19

тел.: 8 (8152) 23-98-34, 25-13-66, 23-98-45

тел./факс: 8 (8152) 25-13-66; 25-07-08

E-mail: detidom5@mail.ru

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
Протокол № 3
от 13.03.2015

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ГОБУ «МЦПД «Ровесник»



Л.А. Максименко

Приказ от 13.03.2015 № 93

СОГЛАСОВАНО
с собранием трудового коллектива
Председатель _____ А.Г. Андриющенко
Протокол № 1
от 13.03.2015

**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников**

Мурманск
2015

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Законом РФ «Об образовании» от 10.07.1992г. № 3266-1, Типовым Положением об образовательном учреждении для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, утвержденном постановлением Правительства РФ 01.07.1995г. № 676, Уставом учреждения, Федеральными законами "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", "О качестве и безопасности пищевых продуктов".

1.2. Основными задачами при организации питания воспитанников являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным, физиологическим потребностям;
- организация рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

1.3. Основными механизмами организации питания в учреждении являются:

- мониторинг состояния здоровья, качества, безопасности и сбалансированности фактических рационов питания воспитанников;
- организация питания по примерным меню, сбалансированным по содержанию пищевых веществ и энергии;
- контроль за качеством и безопасностью продукции;
- организация учебно-просветительской работы с воспитанниками об основах здорового питания и рациональном пищевом поведении;
- разработка прогнозных балансов потребностей и поставок продовольственного сырья и ПИЩСВЫХ продуктов для организации питания в учреждении.

2. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

2.1. При организации питания и приготовлении пищи должны соблюдаться принципы рационального, сбалансированного, адекватного питания, подразумевающего:

- удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.), в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;
- сбалансированность рациона по всем пищевым веществам, в том числе по аминокислотам, жирным кислотам, углеводам, относящимся к различным классам, содержанию витаминов, минеральных веществ;
- максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки;
- исключение из рациона питания продуктов и блюд, способных оказывать раздражающее действие на слизистую органов пищеварения, а также продуктов, которые могли бы привести к ухудшению здоровья у детей и подростков с хроническими заболеваниями;
- учет индивидуальных особенностей детей (в том числе непереносимости ими отдельных видов пищевых продуктов или блюд).

2.2. Рацион питания детей и подростков формируется отдельно для детей дошкольного и школьного возраста.

2.3. При организации питания воспитанников следует учитывать общее количество белков, жиров, углеводов, их соотношение (белки: жиры: углеводы - 1 : 1 : 4), потребности организма в витаминах, особенно С, А, Д, Е и группы В и минеральных веществ (кальций, фосфор, магний, железо и др.).

2.4. Организация рационального питания предусматривает строгое выполнение режима. Для воспитанников учреждения организуется 5-разовое питание с интервалами в 3,5-4 ч.

2.5. В учреждении устанавливается следующий режим питания:

№	Режимные моменты	Время суток			
		будни			
		Дети дошкольного возраста	I-IV классы	V – IX классы	Образовательные учреждения среднего профессионального образования, ВСОШ № 7
1	завтрак	По режиму дня дошкольного учреждения	8.00-8.20	8.00-8.20	7.45-8.00
2	обед		14.00-15.00	14.00-15.00	14.00-15.00
3	полдник		16.00-16.15	16.00-16.15	16.00-16.15
4	ужин		18.30-19.00	18.30-19.00	18.30-19.00
5	второй ужин		20.40-21.00	20.40-21.00	20.40-21.00

№	Режимные моменты	Время суток			
		Выходные дни, каникулы			
		Дети дошкольного возраста	I-IV классы	V – IX классы	Образовательные учреждения среднего профессионального образования, ВСОШ № 7
1	завтрак	9.00-9.20	9.00-9.20	9.00-9.20	9.00-9.20
2	обед	13.00-13.30	13.00-13.30	13.00-13.30	13.00-13.30
3	полдник	16.00-16.30	16.00-16.30	16.00-16.30	16.00-16.30
4	ужин	19.00-19.30	19.00-19.30	19.00-19.30	19.00-19.30
5	второй ужин	21.00-21.15	21.00-21.15	21.00-21.15	21.00-21.15

2.5. Дети дошкольного возраста в дни посещения детских дошкольных учреждений (детских садов) ставятся на питание на ужин и сонник.

2.6. Во время нахождения ребенка на лечении в стационаре учреждения здравоохранения, ему передаются свежие фрукты, кондитерские изделия, соки и т.п. не реже одного раза в три дня, путем выписывания указанных продуктов питания по меню-раскладке.

2.7. Рацион питания включает разнообразный ассортимент продуктов и осуществляется по примерному 2-недельному меню, разработанному 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.

В течение декады количество этих продуктов следует израсходовать в полном объеме соответственно установленным нормам.

2.8. На основании примерного меню ежедневно медицинской сестрой, поваром и заведующей складом составляется меню-раскладка с указанием расхода продуктов и выхода блюд в зависимости от возраста ребенка и с учетом норм продуктов.

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

Зимой и весной при отсутствии свежих овощей и фруктов можно использовать свежемороженые овощи, фрукты, плодоовощные консервы, соки при соблюдении сроков их реализации.

В воскресные и праздничные дни меню рациона может расширяться за счет деликатесных мясных и рыбных продуктов, кондитерских изделий.

В целях профилактики йоддефицитных состояний воспитанников используется йодированная соль.

С целью обеспечения детей витамином С следует проводить витаминизацию сладких блюд и напитков аскорбиновой кислотой из расчета 35 % средней суточной потребности.

Витаминизацию проводит и регистрирует в журнале медицинский работник.

Витаминизированные блюда не подогреваются.

Всем детям в течение всего года проводится профилактическая витаминизация поливитаминными препаратами в соответствии с требованиями по профилактической витаминизации детей. В этих целях могут быть использованы витаминно-минеральные комплексы, рекомендуемые специалистами для разных возрастных групп.

Для воспитанников, страдающих хроническими заболеваниями желудочно-кишечного тракта, печени, почек необходимо организовывается щадящее питание.

2.9. Организация и проведение дней рождения воспитанников, праздничных Мероприятий, чаепития и т.п. производится в следующем порядке:

- воспитатель подает заявку с указанием примерного набора продуктов и блюд;
- медицинская сестра составляет раскладку продуктов питания;
- директор учреждения издает приказ о проведении праздничных мероприятий;
- заведующий складом выдает продукты питания на кухню для их дальнейшего приготовления на основании накладной (требованию).

Во время проведения указанных мероприятий дети снимаются с полдника.

2.10. При организации экскурсий, походов, выездных занятий и т.п. воспитанники обеспечиваются «сухим пайком» на основании приказа директора.

2.11. При организации и проведении новогодних и рождественских мероприятий воспитанники обеспечиваются за счет средств областного бюджета подарками в следующем порядке:

- воспитатель представляет заявку (поименный список воспитанников) на приобретение необходимого количества кондитерских изделий в соответствии со списочным составом группы-семьи, с указанием даты, времени и места проведения мероприятий, в том числе с указанием дополнительного количества подарков для воспитанников, посещающих общеобразовательные учреждения;

- директор учреждения издает приказ о проведении праздничных мероприятий;

- заведующий складом закупает необходимое количество кондитерских изделий и после их оприходования формирует новогодние подарки и выдает их воспитателю по накладной (требованию);

- списание выданных подарков осуществляется на основании акта на списание материальных ценностей, списка воспитанников, получивших подарки и приказа директора о проведении праздничных мероприятий.

2.12. При временной передаче воспитанников в выходные, праздничные и каникулярные дни в семьи родственников и других граждан на основании договора дети обеспечиваются денежной компенсацией на приобретение продуктов питания в соответствии с Законом Мурманской области от 28.12.2004 года № 568-01-ЗМО «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей».

2.13. Пищеблок, его оборудование, инвентарь, обработка сырья, приготовление пищи, а также личная гигиена персонала должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

2.14. В целях предупреждения возникновения и распространения пищевых токсикоинфекций:

- не использовать остатки пищи от предыдущего приема и пищу, приготовленную накануне;
- не изготавливать простоквашу, блинчики с мясом, макароны по-флотски, кондитерские изделия с кремом, напитки и морсы, квас, студни, заливные блюда (мясные и рыбные), форшмаки из сельди, изделия во фритюре;

- не употреблять грибы, фляжное молоко без кипячения, не пастеризованный творог, сметану и зеленый горошек без термической обработки, блинчики с творогом из непастеризованного молока, консервированные продукты домашнего приготовления в герметической упаковке.

2.15. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы медицинским работником с обязательной отметкой вкусовых качеств и готовности, а также соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд. Медработник контролирует выход (вес) кулинарных изделий, для чего взвешивается 5-10 порций (котлет, рулета, запеканки). Вес порции должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.

2.16. Ежедневно суточную (24-часовую) пробу готовой продукции в объеме 100,0 г. (штучные изделия целиком) отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду), сохраняют в холодильнике при температуре 2-6°С. Контроль за правильностью отбора и хранения осуществляет медицинский работник.

2.17. В целях профилактики пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний на пищеблоке необходимо четко выполнять санитарный режим.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится тщательная влажная уборка: подметание и мытье полов, удаление пыли с мебели, радиаторов, подоконников, мытье и дезинфекция раковин и унитазов. Еженедельно с применением моющих средств моют стены, очищают стекла и осветительную арматуру. Генеральную уборку следует проводить один раз в месяц с применением дезинфицирующих средств.

Дезинфекцию посуды проводят в случае карантина в учреждении, а также в период подъема инфекционных заболеваний в городе.

На каждого работника пищеблока заполняется личная медицинская книжка, в которой отмечают результаты периодических медицинских обследований и сведения о сдаче санитарного минимума.

Персонал обязан соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви, надевать санитарную форму, подбирать волосы (под колпак или косынку), коротко стричь ногти, перед началом работы и после посещения туалета тщательно с мылом мыть руки, снимать санитарную одежду при посещении туалета.

Ежедневно перед началом рабочего дня каждый работник пищеблока обязан делать запись в журнале «Здоровье».

Медицинский работник осуществляет контроль за своевременным и правильным заполнением журнала «Здоровье», а также проводит осмотр зева и открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний у работников пищеблока и детей, дежурных по столовой. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал.

Сотрудники пищеблока во время работы не носят ювелирные украшения, не покрывают лаком ногти, не застегивают одежду булавками, не курят на рабочем месте.

2.18. Руководитель учреждения обеспечивает организацию рационального питания. Медицинские работники проводят:

- 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-витаминизации третьих блюд и напитков;
- 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;
- каждые 10 дней подсчет выполнения 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);
- индивидуализация питания детей с отклонениями в здоровье и после перенесенных заболеваний;
- гигиеническое обучение персонала, а также гигиеническое воспитание детей по вопросам правильного питания.

3. ПОРЯДОК ФИНИНСИРОВАНИЯ.

3.1. Воспитанники учреждения обеспечиваются питанием - за счет средств областного бюджета Мурманской области, предусмотренных сметой.

3.2. При расчете финансовых нормативов подлежат учету требования неснижения достигнутого уровня пищевой и биологической ценности фактических рационов питания, воспитанников и приближения к целевым показателям (характеристикам) полноценного сбалансированного питания в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями детей и подростков с учетом энергетических затрат. В этой связи должна предусматриваться обязательная индексация нормативной стоимости рационов бесплатного питания в соответствии с ожидаемой инфляцией, а также изыскиваться возможности для увеличения размеров их бюджетного субсидирования в целях улучшения качественного состава.