

ГКОУ ДД г. Моздок
(Наименование образовательной организации)
УТВЕРЖДАЮ

Директор ГКОУ ДД г. Моздока
(Должность руководителя,
наименование образовательной
организации)

Н.А. Насоновская /
(И.О. Фамилия)
11 сентября 2017 г.

УТВЕРЖДЕН
приказом ГКОУ ДД г. Моздок
(наименование образовательной
организации)
от 11 сентября 2017 г. № 38

ПОЛОЖЕНИЕ **об организации питания**

1. Данное положение регламентирует организацию питания воспитанников детского дома с учетом их возрастных особенностей.
2. Организация питания в детском доме 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 нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового питания.

3. В основе организации питания в детском доме 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, обеспечивающие 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 детском доме осуществляется директором детского дома, старшей медицинской сестрой, диетической медицинской сестрой и медицинскими сестрами 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 сотрудниками 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 детского дома;
- 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 детского дома.

7.5. Медицинскими работниками осуществляется контроль за:

- посещением столовой воспитанниками детского дома;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденных зон;
- качеством и количеством выхода продукции.

