

МИНИСТЕРСТВО СОЦИАЛЬНОЙ ПОЛИТИКИ НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное бюджетное учреждение

Арзамасский детский дом-интернат для умственно отсталых детей

ПРИКАЗ

19.03.2014г.

№ 01-16/178-О

г. Арзамас

Об организации питания воспитанников ГБУ «Арзамасский ДДИ»

В целях упорядочивания и контроля за организацией питания воспитанников ГБУ «Арзамасский ДДИ», а также сохранение жизни и здоровья детей

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить и ввести в действие с 19.03.2014г. Положение об организации питания воспитанников ГБУ «Арзамасский ДДИ».
2. С данным Положением ознакомить заинтересованных лиц.

Директор ГБУ «Арзамасский ДДИ»


М.А.Цопов

С приказом ознакомлены:

Болукова И.В.

 _____ «19» марта 2014г.

Родионова С.В.

 _____ «19» марта 2014г.


Климова Н.Д.

 _____ «19» марта 2014г.


Фомина Т.И.

 _____ «19» марта 2014г.

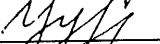
Андропова Н.В.

 _____ «19» марта 2014г.

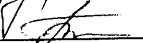
Забияко Ю.С.

 _____ «19» марта 2014г.

Цуркан Е.Ю.

 _____ «19» марта 2014г.

Блохина Т.И.

 _____ «19» марта 2014г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора ГБУ «Арзамасский ДДИ»

№ 01-16/178 от «19» марта 2014г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников

в ГБУ «Арзамасский ДДИ»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано для ГБУ «Арзамасский ДДИ» (далее – Учреждение) в соответствии с СП 2.4.990-00 «2.4 Гигиена детей и подростков. Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в детских домах и школах – интернатах для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» и Постановлением Правительства Нижегородской области от 11 апреля 2006г. № 118 «Об утверждении норм обеспечения воспитанников государственных учреждений социального обслуживания семьи и детей Нижегородской области» (с изменениями от 9 апреля, 22 октября 2009г.)

1.2. Основной задачей организации питания детей в Учреждении является создание условий для его социальной и экономической эффективности, направленной на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, в соответствии с возрастом и установленными нормами, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд.

1.3. Организация питания в Учреждении осуществляется как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей).

1.4. Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, приготовление пищи на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в столовой и группах и т.д.) осуществляют работники Учреждения в соответствии со штатным расписанием и должностными обязанностями (зав. складом, диетсестра, шеф – повар, работники пищеблока, воспитатели, мл. мед. сестры).

1.5. Ответственность за соблюдение санитарно – эпидемиологических норм и правил при организации питания детей возлагается на директора Учреждения (либо на заместителя директора, курирующего вопросы медицинской деятельности).

2. Организация питания воспитанников в Учреждении

2.1. Питание воспитанников осуществляется в столовой Учреждения, состав и площадь которой соответствуют проектному количеству и численности

воспитанников, сопровождение детей в столовую и прием пищи осуществляется под контролем воспитателей и мл. мед. сестёр. Прием пищи для немобильных и маломобильных детей организуется в группах. Режим питания в Учреждении определяется в соответствии с действующими санитарными правилами.

2.2. Воспитанники Учреждения получают пятиразовое питание, обеспечивающее организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.3. При распределении общей калорийности суточного питания детей, используется следующий норматив: завтрак - 25% калорий, обед – 35%, полдник – 10%, ужин – 25%, второй ужин – 5%.

2.4. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным циклическим двухнедельным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для трёх категорий детей: от 3-х до 6 лет, от 7 до 10 лет, от 11 до 18 лет. При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

2.5. Меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ по каждому блюду. Наименование блюд и изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В меню не допускается повторений одних и тех же блюд в один и тот же день или смежные дни.

2.6. При отсутствии, каких – либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утверждённой СП 2.4.990-00 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

2.7. На основании утвержденного примерного меню диетсестрой ежедневно составляется меню – требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается директором Учреждения. На каждое блюдо должна быть в наличии технологическая карта. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продуктов и т.п.) диетсестрой составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню –

требование вносятся изменения и заверяются подписью директора. Исправления в меню – требования не допускаются.

2.9. За составление ежедневного меню, соблюдение калорийности и натуральных норм несет ответственность диетсестра. Ежедневно медсестра представляет диетсестре пищеблока сведения о наличии детей, состоящих на питании по состоянию на 8.00 часов текущего дня.

2.10. В случае выбытия воспитанника (госпитализация, заявление родителей, перевод во взрослое ПНИ, смерть) из Учреждения/прибытия, ст. медсестра отделения незамедлительно обязана проинформировать директора Учреждения в целях издания приказа о снятии/постановке воспитанника с питания (в будние дни). В выходные и праздничные дни информацию о выбытии/прибытии воспитанника, постовая медсестра обязана доложить ст. повару смены.

2.11. В случае изменения количества воспитанников по сравнению с данными на начало дня (8 часов), указанными в меню – требовании, свыше 3 – х человек диетсестра пищеблока составляет расчет изменения потребности в продуктах питания. При увеличении потребности в продуктах питания выписывается накладная на склад, а при уменьшении потребности в продуктах питания излишки сдаются на склад и оформляются той же накладной с указанием «ВОЗВРАТ». Продукты питания, заложенные в котел, возврату не подлежат.

2.12. Полная материальная ответственность за прием, хранение и отпуск продуктов питания возлагается на заведующего складом. Отпуск продуктов питания со склада на пищеблок производится через шеф – повара на основании меню – требования.

2.13. За продукты питания, находящиеся на пищеблоке, полную материальную ответственность несет шеф – повар.

2.14. В целях профилактики гиповитаминозов, в Учреждении проводится ежедневно С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей.

2.15. Выдавать готовую пищу детям следует только после снятия пробы бракеражной комиссией с соответствующей записью в журнале. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда. Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно – эпидемиологических требований и требовать от директора Учреждения принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

2.16. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещённых СанПиН пищевых продуктов.

2.17. При транспортировке пищевых продуктов зав. складом необходимо вести строгий контроль за условиями, обеспечивающими сохранность, предотвращающие от загрязнения, с учетом санитарно – эпидемиологических требований к их перевозке, а также осуществлять прием пищевых продуктов и продовольственного сырья только при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность.

2.18. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

2.19. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

2.20. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.21. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.22. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.23. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

2.24. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.25. Ежедневно перед началом работы медицинским работникам проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.26. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.27. В Учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

3. Организация контроля за питанием

Заместитель директора, курирующий вопросы медицинской деятельности обеспечивает:

- наличие санитарных правил;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками пищеблока;
- организацию производственного контроля;
- необходимые условия для соблюдения санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацию курсовой гигиенической подготовки по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;
- выполнение постановлений и предписаний органов и учреждений Роспотребнадзора;
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством и санитарными правилами;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом, путем проведения семинаров, бесед, лекций.

Диетсестра (в будние дни), постовая медсестра (в выходные и праздничные дни) осуществляет повседневный контроль за соблюдением санитарных правил на пищеблоке и проводит:

- составление ежедневной меню-раскладки с использованием перспективного меню;
- оценку с гигиенических позиций технологии приготовления блюд;
- бракераж готовой пищи;
- осуществление "С" - витаминизации третьих блюд и напитков;
- контроль за правильностью отбора и хранения суточных проб;
- контроль за санитарным содержанием пищеблока и качеством обработки инвентаря и посуды;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом пищеблока, заполнением журнала "Здоровье";
- контроль за выполнением утвержденных норм продуктов питания;

Надзор за соблюдением санитарных правил и организацией питания в плановом порядке с использованием лабораторных методов осуществляют территориальные центры Роспотребнадзора.

4 . Организация производственного контроля

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий проводится юридическими лицами в соответствии с осуществляемой ими деятельностью. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания оказываемой услуги по организации питания путем должного выполнения санитарных правил. Объектом производственного контроля являются производственные помещения пищеблока, технологические процессы приготовления пищи, рабочие места, а также сырье, полуфабрикаты, готовая продукция.

Производственный контроль включает:

- наличие санитарных правил;
- организацию медицинских осмотров, профессиональной, гигиенической подготовки и аттестации работников пищеблока;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов;
- ведение учета и отчетности;
- своевременное информирование Роспотребнадзора об аварийных ситуациях, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию в Учреждении;
- визуальный контроль специально уполномоченными работниками Учреждения за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Приказом по учреждению назначается лицо (лица), ответственные за производственный контроль (в целом или за отдельные его элементы). Конкретные функции по производственному контролю включаются в должностную инструкцию этих уполномоченных специалистов. Осуществление лабораторных исследований и испытаний сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, воды, других факторов окружающей среды и соблюдения противоэпидемического и дезинфекционного режима на пищеблоке Учреждения проводят территориальные органы Роспотребнадзора. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований в порядке производственного контроля определяется с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики Учреждения и результатов лабораторных исследований, выполняемых Роспотребнадзора. Программа (план) производственного контроля составляется лицом, ответственным за производственный контроль ежегодно.

5. Документация пищеблока

На пищеблоке должна быть следующая документация:

1. Журнал бракеража готовой продукции.
2. Журнал бракеража скоропортящейся продукции.
3. Журнал учета состояния здоровья работников пищеблока (с включением в него данных осмотра на наличие гнойничковых заболеваний, сведений об отсутствии острых кишечных заболеваний, ангин, нахождением сотрудников на листке временной нетрудоспособности).
4. Перспективное меню, ежедневное меню, технологические карты.
5. Журнал витаминизации третьих блюд.
6. Медицинские книжки работников пищеблока.
7. Журнал регистрации инструктажа на рабочем месте, инструкции по технике безопасности по всем видам работы.
8. Акт контроля за работой технологического и холодильного оборудования.
9. Ежемесячный отчет по выполнению натуральных норм питания.