

Утверждаю: _____
Директор ГБОУУ Медновская СШИ Солдатов В.В.

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ в ГБОУУ «МЕДНОВСКАЯ САНАТОРНАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ»

1.0. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся в государственном бюджетном оздоровительном образовательном учреждении санаторного типа для детей, нуждающихся в длительном лечении «Медновская санаторная школа-интернат» (далее – Школа-интернат).

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей», СанПиН 2.4.3259-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», письмом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 10.05.2007 г. № 15-3/839-09.

1.2. Организация питания в Школе-интернате является неотъемлемой частью лечебно-оздоровительного процесса и входит в комплекс основных лечебно-оздоровительных и реабилитационных мероприятий. Питание детей, инфицированных туберкулёзом и имеющих «малые формы туберкулёза», является необходимым компонентом в комплексном лечении этого заболевания.

1.3. Целями лечебного питания для детей, инфицированных туберкулёзом и имеющих «малые формы туберкулёза» является:

- удовлетворение физиологической потребности детей во всех пищевых веществах и энергии;
- компенсация потерь пищевых веществ и энергии, связанных с процессами деструкции легочной ткани;
- стимуляция иммунного ответа и репаративных процессов в органах и тканях;
- протекторное действие в отношении неблагоприятных эффектов массивной химиотерапии на органы желудочно-кишечного тракта, печени и органов мочевыделительной системы.

2.0. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, разрабатывается рацион питания. Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток.

2.1. Рацион питания для детей и подростков, больных и инфицированных туберкулёзом, в противотуберкулёзных стационарах, санаториях и амбулаторных условиях, разработанный федеральным органом исполнительной власти, включает все группы пищевых продуктов: мясные и молочные продукты, рыбу, фрукты, овощи, плодовоовощные соки, зерновые продукты, а также орехи, мёд, сухофрукты. Питание данных детей также должно быть адекватным по содержанию витаминов и минеральных веществ, особенно кальция, калия и железа. В рационе должна содержаться увеличенная общая калорийность за счёт повышения содержания в пище белков животного происхождения.

2.2. При недостаточном финансировании Учредителем расходов на питание Школа-интернат оставляет за собой право применять действующие нормы обеспечения питанием детей-сирот

и детей, оставшихся без попечения родителей, обучающихся и воспитывающихся в областных государственных образовательных учреждениях.

3.1. На основании сформированного рациона питания разрабатывается примерное меню на период 14 дней, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи, а также меню-раскладки, содержащие количественные данные о рецептуре блюд. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет), с учетом физических нагрузок обучающихся.

3.2. Примерное меню разрабатывается Школой-интернатом и согласовывается Управлением Роспотребнадзора по Тверской области.

3.3. Примерное меню при его практическом использовании в Школе-интернате может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

3.4. Всем детям в зимне-весенний период с ноября по май включительно необходимо проводить профилактическую витаминизацию поливитаминными препаратами в соответствии с требованиями по профилактической витаминизации детей в дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях. В этих целях могут быть использованы витаминно-минеральные комплексы, рекомендуемые специалистами для разных возрастных групп.

Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами по решению лечащего врача могут быть использованы специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

3.5. В Школе-интернате предусмотрен шестикратный приём пищи: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин (за 1 час перед сном). Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5-4 часов. График приёма пищи обучающимися утверждается директором Школы-интерната.

3.6. Производство готовых блюд на пищеблоке Школы-интерната осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражается рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

3.7. При разработке меню для питания обучающихся предпочтение отдаётся свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

3.8. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня.

3.9. Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающего использование таких способов приготовления блюд как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

3.10. Ежедневно в рацион питания включается мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыба, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты включаются в рацион 1 раз в 2-3 дня.

3.11. Фактический рацион питания обучающихся должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с действующим санитарным законодательством, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

3.12. Ежедневно в обеденном зале Школы-интерната вывешивают утвержденное Школы-интерната меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

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

3.14. В целях профилактики йоддефицитных состояний воспитанников используется йодированная соль в районах с дефицитом йода.

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

3.16. С целью обеспечения детей витамином С следует проводить витаминизацию сладких блюд и напитков аскорбиновой кислотой из расчета 35% средней суточной потребности. Содержание аскорбиновой кислоты в одной порции витаминизированного блюда должно составлять:

- для детей 3-6 лет - 17 мг;
- для школьников 6-10 лет - 20 мг;
- для подростков 11-17 лет - 25 мг.

Витамин вводится в компот после его охлаждения до температуры 12-15°C (перед реализацией), а в кисели при охлаждении до 30-35°C, после чего кисель тщательно перемешивают и охлаждают до температуры реализации. Витаминизированные блюда не подогреваются.

3.17. Витаминизация блюд проводится медицинским работником или под его непосредственным контролем. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд» в соответствии с утверждённой формой.

3.18. Не рекомендуется использовать в питании детей сливочное масло, которое содержит в своем составе более 30% растительных компонентов.

3.19. График закладки основных пищевых продуктов утверждается приказом директора Школы-интерната.

3.20. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

3.21. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 °С, холодные супы, напитки – не выше 14 °С.

3.22. Работники пищеблока осуществляют раздачу горячих блюд только в случае личного присутствия воспитателя группы; раздача горячих блюд детям в отсутствие воспитателя не допускается.

4.0. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

4.1. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с утверждённой формой.

4.2. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации Школы-интерната по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Медработник контролирует выход (вес) кулинарных изделий, для чего взвешивается 5-10 порций (котлет, рулета, запеканки). Вес порционных продуктов (сливочное масло, сыр) контролируется взвешиванием всех порций, отпускаемых на

дошкольную группу, класс. Для правильного отпуска первых, вторых и третьих блюд используется вымеренная посуда, разливательные и гарнирные ложки. Вес порции должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.

Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» (с обязательной отметкой вкусовых качеств и готовности) в соответствии с утверждённой формой. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. В бракеражном журнале готовых блюд необходимо отмечать закладку основных продуктов: масла в каши и гарниры, сахара в третьи блюда и пр.

4.3. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.4. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, медицинским работником ведется «Ведомость контроля за питанием» в соответствии с утверждённой формой.

4.5. Один раз в 14 дней осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за 14 дней).

4.6. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующие особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени, информация заносится в «Журнал учета температурного режима в холодильного оборудования» в соответствии с утверждённой формой.

4.7. 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°C. Контроль за правильностью отбора и хранения осуществляет медицинский работник.

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

5.1. 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.

5.2. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в «Журнал здоровья» в соответствии с утверждённой формой.

5.3. 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.

5.4. Директор Школы-интерната 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 контроль за выполнением 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.

6.0. Хранение пищевых продуктов в жилых помещениях для обучающихся не допускается.

6.1. Примерный набор продуктов питания, разрешенный для передачи обучающимся посетителями, в том числе родителями (законными представителями) устанавливается директором Школы-интерната.

6.2. Примерный набор продуктов не должен содержать пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается передача и/или употребление в Школе-интернате:

- любых пищевых продуктов домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения), в том числе макарон по-флотски (с мясным фаршем), макарон с рубленым яйцом, яичницы-глазуньи, паштетов и блинчиков с мясом и творогом, заливных блюд (мясных и рыбных), студней, форшмаков из сельди;
- первых и вторых блюд на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- крошек и холодных супов;
- сырокопченых мясных гастрономических изделий и колбас;
- сухофруктов и других продуктов, загрязненных различными примесями или зараженных амбарными вредителями;
- грибов и кулинарных изделий, из них приготовленных;
- кваса, газированных напитков;
- уксуса, горчицы, хрена, перца острого и других острых приправ и содержащих их пищевых продуктов, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы;
- плодоовощной продукции с признаками порчи;
- маринованных овощей и фруктов (огурцов, томатов, слив, яблок) с применением уксуса, не прошедших термическую обработку;
- кофе натурального;
- тонизирующих напитков, в том числе энергетических напитков, алкоголя;
- холодных напитков и морса без термической обработки из плодово-ягодного сырья;
- ядер абрикосовой косточки, арахиса;
- карамели, в том числе леденцовой;
- продуктов, в том числе кондитерских изделий, содержащих алкоголь;

- кумыса и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола более 0,5%;
- жевательной резинки;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили;
- следующих мясопродуктов: мяса и субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, не прошедших ветеринарный контроль; мяса диких животных; коллагенсодержащего сырья из мяса птицы; мяса третьей и четвертой категории; мяса с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%; субпродуктов, кроме печени, языка, сердца; кровяных и ливерных колбас; мяса водоплавающих птиц;
- блюд, изготовленных из мяса, птицы, рыбы: рыбы, не прошедшей ветеринарный контроль; зельца, изделий из мясной обрезки, диафрагмы; рулетов из мякоти голов; блюд, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель);
- консервов с нарушением герметичности банок, бомбажных, банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток;
- сливочного масла жирностью ниже 72%;
- жареных в жире (во фритюре) пищевых продуктов и кулинарных изделий, чипсов;
- следующих молочных продуктов: молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных; молока, не прошедшего пастеризацию; молочных продуктов, творожных сырков с использованием растительных жиров; молочных продуктов и мороженого на основе растительных жиров; творога из непастеризованного молока; фляжной сметаны и фляжного творога без термической обработки; простокваши «самоквас»;
- яиц водоплавающих птиц, яиц из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- кремовых кондитерских изделий (пирожных и тортов) и кремов.