

ПРИНЯТО:
На Педагогическом совете № 4
Протокол №1 от «31» 05 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Главный врач ГБУЗ «Беловский детский
туберкулезный санаторий «Тополек»
Г.А.Червякова
Приказ №18-од от «31» 05 2022 г.

Положение об организации питания обучающихся ГБУЗ «Беловский детский туберкулезный санаторий «Тополек»

1. Общие положения

Согласно статье 41 п.2 Федерального Закона Российской Федерации от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в ГБУЗ БДТС «Тополек» организовано питание обучающихся и проводится контроль данного процесса в целях охраны здоровья обучающихся и сотрудников.

1.1. Питание обучающихся в ГБУЗ БДТС «Тополек» обеспечивает организация общественного питания по заключённому муниципальному контракту, которая осуществляет деятельность по производству продукции, изделий и их реализации. Организация питания возлагается на образовательное учреждение или на организацию общественного питания. В санатории предусмотрено помещение для питания обучающихся, а также помещения для хранения и приготовления пищи в здании санатория.

1.2. Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся осуществляется медицинской сестрой по диетпитанию и дежурным врачом.

1.3. Медицинская сестра по диетпитанию следит за организацией питания в учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

1.4. Контроль, за организацией питания обучающихся осуществляют: медицинская сестра по диетпитанию, медицинская сестра постовая, воспитатель.

1.5. Обеспечение питанием обучающихся осуществляется за счёт средств бюджета.

2. Режим и организация питания

2.1. Режим питания определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.4.2. 1178-02, СанПин 2.4.5 2409-08).

2.2. Питание пятиразовое. Калорийность пищи подсчитывается в течение 14 дней в месяц. Средняя калорийность – 2973 ккал. Пищеблок площадью 42 кв.м, имеет полный набор помещений и оборудования. Работают 2 повара, имеют 4 разряд.

2.3. Наличие двухсезонного 14 дневного меню. Питание обучающихся организовано, осуществляется путём предварительного накрытия столов.

2.4. Для осуществления бухгалтерского учета ответственное лицо предоставляет в бухгалтерию, меню на каждый день.

3. Требования к организации питания

Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания,

гарантированная безопасность, обоснованный режим питания следует разрабатывать рацион питания, который предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания обучающихся в течение суток.

3.1. Примерное меню разрабатывается медицинской сестрой по диетпитанию и согласовывается с руководителями учреждения. Примерное меню разрабатывается с учётом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. 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, должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приёмам пищи. На основании примерного 14-дневного меню составляется меню-требование установленного образца, в котором указываются сведения об объёмах блюд и названия кулинарных изделий.

3.2. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом организацией, проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

3.3. Пищевые продукты, поступающие в образовательную организацию, должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяют зав.складом и медицинский работник, последний делает запись в специальном журнале «Бракеража сырых продуктов». Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи, с повреждённой упаковкой.

3.4. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы бракеражной комиссией в составе медицинского работника, работника пищеблока, представителя администрации школы с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в журнале «Бракеража готовой кулинарной продукции». Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.

3.5. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока в соответствии с рекомендациями по отбору проб. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

3.6. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

3.7. В целях предупреждения возникновения и распространения пищевых токсикоинфекций в столовой запрещается использование остатков пищи от предыдущего приема и пищу, приготовленную накануне. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

3.8. В питании детей категорически запрещается использование: грибов, фляжного (бочкового) молока без кипячения, фляжного творога и сметаны, консервированного зеленого горошка без термической обработки, кровяных и ливерных колбас, яиц и мяса водоплавающих птиц, рыбы, мяса, не прошедшего ветеринарный контроль, консервированных продуктов домашнего приготовления в герметической упаковке; консервов в банках с нарушением герметичности, с ржавчиной, деформированных, без этикеток; крупы, муку, сухофрукты, загрязненные различными примесями и

зараженные амбарными вредителями; овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили и другие продукты, указанные в приложении №7 к СанПиН 2.4.5.2409-08.4

4. Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками пищеблока

4.1. К работе на пищеблок допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

4.2. Контроль за соблюдением сроков прохождения медосмотров возлагается на медработника. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

4.3. Персонал пищеблока обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
- коротко стричь ногти;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желательнее дезинфицирующим, а также перед каждой сменой вида деятельности;

4.4. При появлении признаков простудного заболевания или желудочнокишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье.

4.5. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, кишечными инфекциями, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, порезами, ожогами, временно отстраняются от работы. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения