

Муниципальное бюджетное учреждение социального обслуживания
«Центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей»

УТВЕРЖДАЮ:
директор МБУСО «Центр помощи детям,
оставшимся без попечения родителей»

Л.Г. Садыкова



9 2019г

ПРОГРАММА ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Программа разработана:
диетсестрой
Поляковой С.И.

г Пласт
2019 г.

Организация питания в учреждении

Полноценное питание детей - необходимое условие обеспечения их здоровья, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов и способности к обучению во все периоды взросления.

Пища - единственный источник жизненно важных веществ, необходимых для роста и формирования детского организма, его активной деятельности и устойчивости к неблагоприятным воздействиям внешней среды.

Рациональное питание, отвечающее физиологическим потребностям растущего организма в пищевых веществах и энергии, обеспечивает нормальное гармоничное развитие ребёнка, повышает его устойчивость к различным неблагоприятным факторам, способствует выработке иммунитета к различным инфекциям.

Правильное питание обеспечивает нормальное физическое развитие ребёнка, предупреждает возникновение отклонений в развитии и росте.

Питание оказывает определяющее воздействие и на развитие центральной нервной системы ребенка, его интеллект, состояние работоспособности. В наше время - время больших перегрузок, ускорение темпов жизни, возможностей возникновения стрессовых ситуаций - следует помнить, что правильное питание в детстве во многом поможет преодолеть сложности жизни.

Дети поступают в центр из социально-неблагополучных семей, они не имеют понятия о культуре питания, о режиме питания, о здоровом образе жизни, о сбалансированности питания. Поэтому нашей задачей является: укрепление здоровья и формирование здорового образа жизни воспитанников, а также организации рационального питания.

Обязательным условием рационального питания является правильно составленное меню. Основу меню составляет утвержденный набор продуктов, при разработке меню принимаются сложившиеся традиции и привычки, разнообразие блюд, введение свежих фруктов и овощей в натуральном виде и в виде салатов, так же учитывается совместимость продуктов и наилучшее сочетание блюд. Следует учитывать, что одни продукты включаются в меню ежедневно, а другие через 2-3 дня. Ежедневно используется молоко, сливочное и растительное масло, сахар, хлеб, мясо. В тоже время рыбу, яйца, сыр, творог, сметану можно давать через 2-3 дня, но в увеличенных количествах, компенсирующих их отсутствие в предыдущие дни.

С января 2019 года сумма ассигнований на питание одного ребёнка была увеличена до 196 рублей в будни и увеличение на 10% в праздничные и

выходные дни. В связи с этим, мы полностью обеспечиваем физиологическую потребность детей в основных пищевых веществах и энергии.

Определенного внимания требует организация питания детей в период летней оздоровительной кампании, когда на питание детей выделяются дополнительные ассигнования. Калорийность питания летом должна быть несколько повышена, учитывая большие затраты энергии детьми в связи с длительным пребыванием на свежем воздухе, большей подвижностью, активным проведением закаливающих мероприятий, а аппетит детей в жаркие дни снижается, в рацион питания детей следует включать больше кисломолочных продуктов, свежих фруктов, ягод, соков, свежую зелень; в качестве питья использовать овощные и фруктовые отвары, настой шиповника. Следует также изменить режим питания: перенести обед на более поздние часы, а в жаркое полуденное время дать второй завтрак в виде кисломолочных продуктов, фруктов, соков.

В нашем учреждении разработано примерное 10-дневное меню, в соответствии с рекомендованной формой и заверенное руководителем. Меню разработано с учётом сезонности (осенне-зимнее, весенне-летнее), необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности рациона, разделенного по возрастным группам воспитанников (3-7 лет, 7-18 лет). Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ.

При составлении меню, мы учитываем вкусовые желания детей. Дети с удовольствием едят выпечку (пироги, булочки), поэтому мы уменьшили норму хлеба. Большинство ребят предпочитают мясо рыбе - это учитывается, и недостаток корректируется заменой по белкам. Мы завели книгу отзывов и предложений, где дети пишут свои пожелания, какие блюда они хотели бы попробовать. Это очень помогает в разработке новых блюд, а новые блюда мы вводим в рацион постоянно. Детям при помощи воспитателей и медработников рассказывают о пользе этого блюда, и как его ингредиенты влияют на физическое и психологическое развитие.

Медицинские работники нашего ежедневно контролируют проведение завтраков, обедов, полдников и ужинов, обращая внимание на организацию питания вновь поступивших детей, детей, вернувшихся в коллектив после перенесенного заболевания, а также, детей с различными отклонениями в развитии и состоянии здоровья.

В каждом образовательном учреждении имеются дети с теми или иными отклонениями в состоянии здоровья (с аллергическими заболеваниями, избытком или недостатком массы тела, хроническими заболеваниями

органов пищеварения и др.), которые выявляются по результатам ежегодной диспансеризации.

В нашем учреждении на сегодняшний день большая часть воспитанников, имеет перечисленные патологии. Поэтому, контролируя организацию питания детей в учреждении, мы заботимся об обеспечении всех детей щадящим питанием с исключением продуктов, вызывающих аллергические реакции и вызывающих обострение заболеваний ЖКТ (солёное, жареное, жирное), выделяем дополнительное питание для детей с отставанием массы тела, а для детей с избыточной массой заменяем каши и макаронные изделия овощными блюдами, готовим третье блюдо с меньшим содержанием сахара и т.п. В сезонные периоды обострения заболеваний ЖКТ при назначении врачом строгой диеты этим воспитанникам пища готовится по отдельному меню.

Педагоги дополнительного образования ведут кружок «Поваренок» , где учим воспитанников из минимального набора продуктов приготовить полноценный, питательный обед.

Организация приёма пищи осуществляется в соответствии с режимом дня по гибкому графику. У нас организовано 5-ти разовое питание.

Контроль за правильной организацией питания детей в осуществляется на всех этапах. В нашем учреждении разработана и функционирует **программа по осуществлению контроля питания воспитанников МБУСО «Центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей».**

В эту программу включены следующие блоки:

№ п. п.	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5

I. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблоки продовольственного сырья и пищевых продуктов

1.1	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров	Главный бухгалтер	Договор поставки продуктов питания.
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты, наличие сертификатов соответствия.	Каждая поступающая партия	Кладовщик продуктового склада	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции

	Соблюдение сроков годности.			
1.3	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Медицинские работники	Акт, составленный при выявлении нарушений условий транспортировки.
1.4	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Медицинские работники	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.
1.5	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно 1 раз в 6 мес.	Медицинские работники; зам. директора по СЗ и АХР	Журнал температурного режима.
1.6	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в год	Медицинские работники; зам. директора по АХР	Визуальный контроль. Акт технического состояния.

II. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции

2.1	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока	Ежемесячно	Диетсестра	Согласно утверждённому меню
2.2	Качество готовой продукции	Ежедневно	Диетсестра, дежурный медицинский работник, дежурный воспитатель	Журнал бракеража готовой продукции
2.3	Суточная проба	Ежедневно	Повар, медработник	Журнал бракеража готовой продукции
2.4	Контрольная порция	Ежедневно	Диетсестра, дежурный воспитатель	Журнал бракеража готовой продукции

2.5	Режим питания	Ежедневно	Медицинский работник	График приёма пищи
2.6	Гигиена приёма пищи	Ежедневно	Медицинский работник, дежурный воспитатель	Акты проверок, бракеражный журнал
2.7	Анализ питания	Ежемесячно, ежеквартально, полугодовой, годовой	Диетсестра	Анализ

III. Контроль рациона питания воспитанников, соблюдения санитарных правил в технологическом процессе

3.1	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией питания, медицинские работники, бухгалтер	Примерное меню на 10 дней, согласованное с Роспотребнадзором
3.2	Наличие нормативно-технической и технологической документации	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией питания	Сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты, ГОСТы
3.3	Технологическое оборудование	1 раз в 3 месяца	Зам. директора по АХР	Журнал регистрации температуры, журнал обслуживания оборудования.
3.4	Контроль тепловой обработки блюд	Ежедневно	Медицинские работники	Журнал бракеража готовой продукции.
3.5	Контроль за потоками чистой и грязной посудой	Ежедневно	Медицинские работники	Соблюдение СанПиНов
3.6	Контроль за условиями труда сотрудников, состоянием производственной среды пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией питания	Визуальный контроль

IV. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке

4.1	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Медицинские работники	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания
4.2	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за качеством организации питания, медицинский персонал	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды. График генеральных уборок помещений.

В целях удовлетворения потребностей воспитанников МБУСО « Центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей», закупка продуктов питания осуществляется у субъектов малого предпринимательства. Каждый квартал подсчитывается количество продуктов питания. По одноимённым группам товаров, превышающих сумму в сто тысяч рублей, проводятся торги способом запроса котировок. Остальные продукты закупаются по договору.

Под контролем диетсестры приём пищевых продуктов на склад осуществляет кладовщик. При приёме продуктов проверяются соответствующие документы (удостоверение качества и безопасности продуктов, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы изготовителя, поставщика пищевых продуктов подтверждающих их происхождение, сертификат соответствия, декларация соответствия) подтверждающие их качество и безопасность, в соответствии с законодательством РФ. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в «Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Контроль за соответствием пищевых рационов физиологическим потребностям детей проводится диетсестрой путем подсчета химического состава и калорийности питания по официальным таблицам химического состава пищевых продуктов. Расчёты питания по содержанию белков, жиров, углеводов и калорий проводятся 1 раз в месяц.

Большого внимания требует качество приготовления пищи, строгий контроль за соблюдением правил кулинарной обработки продуктов, проведение мероприятий по профилактике пищевых отравлений.

Следует неуклонно следить за соблюдением работниками пищеблока правил обработки сырых и варёных продуктов (на разных столах, с использованием специальных маркированных разделочных досок, ножей, мясорубок);

выполнением всех технологических требований приготовления пищи (обработка овощей без длительного вымачивания, выдерживание необходимого срока термической обработки, своевременность приготовления блюд и др.).

Особое внимание необходимо обращать на недопустимость использования продуктов и блюд, не разрешаемых санитарной службой для питания детей в организованных коллективах. Так, Санитарными правилами запрещается изготовление простокваши-самокваса (прокисшее молоко может быть использовано только для приготовления теста), творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом, макарон по-флотски, зельцев, кремов, напитков, морсов, форшмаков, изделий во фритюре, студней, паштетов. Категорически запрещается употребление грибов в пищу, использование фляжного и бочкового молока без кипячения, творога и сметаны без термической обработки, яиц и мяса водоплавающей птицы, мяса, не прошедшего ветеринарный контроль, консервированных продуктов домашнего приготовления.

Контроль за качеством приготовления пищи предусматривает также присутствие медицинских работников при закладке основных продуктов в котел и проверку выхода блюд. Проверка правильности закладки основных продуктов (масло, мясо, рыба и др.) проводится путем контрольного взвешивания продуктов, выделенных на приготовление данного блюда, и сопоставления полученных данных с меню-раскладкой. Важно обращать внимание на соответствие объемов приготовленного питания количеству детей и объему разовых порций, не допуская приготовления излишних количеств пищи, особенно I блюда, что приводит к снижению калорийности питания, понижению его биологической ценности и к большому количеству остатков пищи. Для удобства контроля за выходом блюд посуда на кухне должна быть вымерена, на котлах для I и III блюд сделаны соответствующие отметки. Выход II блюд проверяется взвешиванием нескольких порций и сравнения среднего веса порции с установленным выходом по раскладке.

Контроль за доброкачественностью пищи заканчивается проведением бракеража готовой продукции, который проводится, в основном, органолептическим методом. Выдачу готовой пищи детям следует проводить только после снятия пробы и записи медработником в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и др. Полное и своевременное ведение учетно-отчетной документации на пищеблоке - важное условие эффективного контроля при организации питания воспитанников.

Ежедневно должна оставляться суточная проба готовых блюд. Отбор и хранение суточных проб находятся под постоянным контролем медицинских работников. Пробу следует отбирать в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбираются в отдельную посуду) и хранить в специально отведенном в холодильнике месте при температуре 6-8°.

В обязанность диетсестры входит проведение С-витаминизации готовой пищи в соответствии с Инструкцией. Витаминизируются, как правило, III блюда непосредственно перед раздачей. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата регистрируется в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд».

Ежедневно проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, ангина. Результат осмотра заносят в «Журнал здоровья».

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания ведется «Ведомость контроля за питанием». Один раз в 10 дней, осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания.

Контроль за санитарным состоянием пищеблока заключается в ежедневной проверке качества уборки кухни и всех подсобных помещений, соблюдения правил мытья посуды, оборудования, использования соответствующих моющих средств и других моментов, предусмотренных Санитарными правилами.

Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности и подтверждение безопасности приготовляемых блюд, на соответствие их гигиеническим требованиям, а также подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения, проводятся лабораторные и инструментальные исследования.

1 раз в квартал берутся микробиологические исследования смывов на наличие БПКП.

1 раз в квартал проводятся микробиологические исследования проб готовых блюд.

1 раз в квартал калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре.

2 раза в год контроль проводимой витаминизации блюд.

1 раз в год микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов.

1 раз в год исследование смывов на наличие яиц гельминтов.

Исследование питьевой воды по химическим показателям 1 раз в год, по микробиологическим 2 раза в год.

При правильном контроле за организацией питания в детском доме является оценка его эффективности. Наиболее объективными показателями адекватности питания детей, соответствия рационов физиологическим потребностям детского организма следует считать клинико-физиологические параметры: общий статус ребёнка, уровень его физического и нервно-психического развития, заболеваемость, некоторые лабораторные данные.

При питании, соответствующем потребностям и функциональным возможностям организма, у ребёнка наблюдается хороший аппетит, радостное эмоциональное настроение, активное поведение; он охотно вступает в контакт с другими детьми, обслуживающим персоналом, принимает участие в играх. Физическое и нервно-психическое развитие такого ребёнка соответствует возрасту. Процесс адаптации к некоторым отрицательным воздействиям у него проходит благоприятно.