

СОГЛАСОВАНО

Председатель СТК ГКУСО РО
Шолоховского центра помощи детям

Т.А. Рыковская
Протокол № 1 от 09 января 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГКУСО РО
Шолоховского центра помощи детям

Ю.С. Сидорова
Приказ № 45 от 09 января 2025 г.



Сидорова Юлия Сергеевна

Директор ГКУСО РО

Шолоховского центра

помощи детям

сертификат 0bb07d57a2b

625a1fc3e1871d

2025.07.23 10.46+03'00

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ВОСПИТАННИКОВ
ГКУСО РО ШОЛОХОВСКОГО ЦЕНТРА
ПОМОЩИ ДЕТАМ**

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ ГКУСО РО ШОЛОХОВСКОГО ЦЕНТРА ПОМОЩИ ДЕТЯМ

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в ГКУСО РО Шолоховском центре помощи детям (далее – учреждение).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28, Федеральным законом № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями), Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения СанПиН 2.3/2.4.3590-20», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32, Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 г. № 06-15/3-15. 1.2. В соответствии с Законом РФ «Об образовании в РФ» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ (с последующими изменениями). Директор учреждения несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации питания воспитанников.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в учреждении.

1.4. Организация питания возлагается на директора учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между сотрудниками учреждения определено должностными инструкциями.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Воспитанники получают в учреждении пятиразовое питание.

2.2. Питание организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным директором учреждения, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учётом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей.

2.3. Питание в учреждении осуществляется в соответствии с циклическим 14- дневным меню:

- меню для организации питания воспитанников в возрасте от 3 лет до 7 лет;
- меню для организации питания воспитанников в возрасте от 7 лет до 11 лет;
- меню для организации питания воспитанников в возрасте от 11 лет до 18 лет.

2.4. На основании утвержденного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

2.5. Меню-раскладка утверждается директором учреждения и учитывает:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

2.6. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, по каждому приему пищи.

2.7. На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования. Слеты) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10% в день на каждого человека.

2.8. Для воспитанников, больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается 15 % надбавка к нормам обеспечения.

2.9. Данные о воспитанниках с рекомендациями по диетическому питанию имеются у медицинской сестры. На основании данных о количестве детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

2.10. Меню-раскладка является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.11. Меню допускается корректировать, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с директором учреждения запрещается.

2.12. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта, изменение количества детей +/-) медицинской сестрой составляется докладная с указанием причины. Директор учреждения издает приказ и в меню-раскладку вносятся изменения, заверяются подписью директора учреждением. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.13. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в учреждении информируют об ассортименте питания, вывешивая ежедневное меню в семейно-воспитательной группе и на стенде, около пищеблока. В ежедневном меню указываются наименование блюда и объём порции, а также замена блюд для воспитанников с показаниями к диетпитанию (при наличии).

2.14. Медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.15. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству воспитанников и объему разовых порций; пища подается теплой – температура горячих жидких блюда иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам. Проводится замер температуры выдаваемого блюда.

2.16. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения медицинской сестры, после снятия бракеражной комиссией пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.17. На пищеблоке должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работников пищеблока в специально обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 гр. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции) Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/ холодильнике при температуре от +2С до +6С.

2.18. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, поварами, под контролем медицинской сестры, осуществляется С-витаминизация III-го блюда.

2.19. В целях профилактики йододефицитных состояний у воспитанников должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

2.20. Питьевой режим в учреждении должен соблюдаться с соблюдением следующих требований (устройства для выдачи воды, выдача упакованной бутилированной воды, использование кипяченой воды):

- кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей;

- кипятить воду нужно не менее 5 минут, охлаждена до комнатной температуры, смену производить через 3 часа;

- бутилированная негазированная вода, 1,5 литра на одного ребенка (дневной запас).

2.21. При перевозке детей автомобильным или другим транспортом менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции («сухой паек»), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) – должно быть организовано горячее питание.

2.22. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать всем требованиям - санитарным правилам и нормативам к организации питания (СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28).

2.23. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Организация питания детей в группах

3.1. Работа по организации питания воспитанников в семейно-воспитательной группе осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанников.

3.2. Работа по организации питания несовершеннолетних в приемно-карантинном отделении осуществляется под руководством медицинской сестры и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи;

- повар приносит приготовленную пищу в приемно-карантинное отделение и производит обработку посуды.

3.3. Получение пищи осуществляется строго по графику, утвержденному директором учреждения. Старшие воспитанники получают самостоятельно

пищу на пищеблоке, дошкольникам и младшим школьникам получает дежурный воспитатель.

3.4. В семейно-воспитательной группе дети допускаются к приготовлению пищи и накрытию столов под присмотром взрослых.

4. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

4.1. К началу календарного года директор учреждения издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно медицинская сестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании присутствующих воспитанников.

4.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

4.4. Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то составляется накладная и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

4.5. Учет продуктов ведется кладовщиком в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении.

4.6. Число дето-дней по табелю посещаемости, который ведёт заместитель директора по ВР, должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-раскладке. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.7. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора учреждения, заместителя директора по АХР и главного бухгалтера.

4.8. Прием продуктов питания осуществляется строго в соответствии со спецификацией и только при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

5. Контроль за организацией питания в учреждении

5.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в учреждении администрация руководствуется Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания

населения СанПиН 2.3/2.4.3590-20», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32.

5.2. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного примерного рациона питания, проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-раскладки) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий. Производится контроль организации питания на пищеблоке, кладовых и в группе (санитарные условия, хранение и получение продуктов, маркировка инвентаря, наличие сопроводительных документов и их соответствие поставляемым продуктам и их весу, закладка продуктов, снятие проб, выход блюд, соблюдение норм на 1 ребенка, бракераж сырой и готовой продукции, раздача порций, выдача питания по графику, наличие и использование спецодежды, выполнение питьевого режима в семейно-воспитательной группе и приемно-карантинном отделении, формирование культурно-гигиенических навыков, сервировка и пр.).