

Приложение к приказу
государственного учреждения Тульской
области «Социально-реабилитационный
центр для несовершеннолетних №3»

от 16.12.2022 № 804-осн

УТВЕРЖДЕНО:
И.о. директора ГУ ТО
«Социально-реабилитационный центр для
несовершеннолетних №3»
Федина А.А.



Положение
об организации питания и охраны здоровья детей в
государственном учреждении Тульской области
«Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних № 3»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации питания в государственном учреждении Тульской области «Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних №3» (далее Положение) разработано с целью формирования единых подходов к организации, контролю, повышению качества питания. Данное Положение устанавливает порядок организации рационального питания, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания получателей социальных услуг (далее воспитанников) в государственном учреждении Тульской области «Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних №3» (далее Учреждение).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии:

- санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32;
- постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
- положением Правительства Тульской области от 16 января 2019г. № 5 «О мерах по реализации отдельных положений Закона Тульской области от от 7 ноября 2009г. №1336-ЗТО «О защите прав ребенка»;
- приказом Министерства труда и социальной защиты населения Тульской области от 29.12.2022 № 804-осн "Об утверждении норм питания при предоставлении социальных услуг в стационарной форме социального обслуживания в учреждении социального обслуживания Тульской области;
- методические рекомендации МР 2.4.5.0107-15. 2.4.5. Гигиена. Гигиена детей и подростков. Детское питание. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах. Методические рекомендации" (утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 12.11.2015);
- уставом и локальными нормативными актами Учреждения.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников Учреждения, родителей (законных представителей) воспитанников, а также на работников Учреждения, осуществляющей организацию питания.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в Учреждении, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений.

2.2. Настоящее Положение определяет основные цели, задачи и требования к организации питания воспитанников в Учреждении, условиям и срокам хранения продуктов питания, устанавливает возрастные нормы питания, а также порядок поставки продуктов. Положение устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

2.3. Основной целью организации питания в Учреждении является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в Учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников Учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПИТАНИЯ

3.1. Организация питания в Учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» за счет средств бюджета.

3.2. Порядок поставки продуктов определяется государственным контрактом и (или) договором.

3.3. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г. (с изменениями на 16 апреля 2022 года) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе за счет средств бюджета.

3.4. Воспитанники Учреждения в соответствии с установленными нормативами получают 5-ти разовое питание.

3.5. Организация работы пищеблока Учреждения обеспечивается согласно Положению о Пищеблоке, утвержденном директором Учреждения.

3.6. Полномочия должностных лиц по организации питания распределяются следующим образом:

3.7. Медицинская сестра диетическая:

- составление меню совместно с поваром, бухгалтером и заведующим хозяйством;
- контроль норм потребления и рациона питания;
- контроль качества продуктов;
- контроль закладки продуктов;
- снятие проб перед приемом пищи;
- подготовка заказа по продуктам питания на квартал, год.

3.8. Кладовщик:

- своевременный заказ продуктов;
- прием продуктов питания от Поставщиков по количеству и качеству;
- контроль качества продуктов питания;
- контроль за наличием сертификатов качества на поставляемые продукты питания;
- контроль за своевременным поступлением необходимых продуктов на склад;
- работа с Поставщиками.
- контроль за условием хранения и сроком хранения продуктов;
- контроль остатков продуктов на складе каждые 10 (десять) дней;
- формирование отчетности;

3.9. Специалист в сфере закупок:

- осуществление закупок согласно потребности;
- оформление контрактов;
- заключение договоров с Поставщиками согласно оформленных контрактов;
- расчеты с контрагентами;

3.10. Не допускаются к реализации следующие продукты и блюда:

- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;
- остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне;
- плодоовощная продукция с признаками порчи;
- мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль;
- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- непотрошенная птица;
- мясо диких животных;
- яйца и мясо водоплавающих птиц;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления;
- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
- зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы;
- рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
- творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки;
- простокваша-"самоквас";
- грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные;
- квас.
- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию;
- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
- блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку;
- жареные во фритюре пищевые продукты и изделия;

- уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы;
- острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты;
- кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки;
- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры;
- ядро абрикосовой косточки, арахис;
- газированные напитки;
- молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров;
- кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%);
- карамель, в том числе леденцовая;
- закусочные консервы;
- заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди;
- холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья;
- окрошки и холодные супы;
- макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом;
- яичница-глазунья;
- паштеты и блинчики с мясом и с творогом;
- первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;

3.11. Для обеспечения воспитанников здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд устанавливается физиологически обоснованный режим питания.

3.12. Рацион питания воспитанников предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток.

3.13. Для обеспечения здоровым питанием всех воспитанников Учреждения составлено четырнадцать дневное меню в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, а также карточек-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.14. Меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам воспитанников (от 3 до 7 лет, от 8 до 11 лет и от 12 до 18 лет).

3.15. При разработке меню учитывается возрастная категория и состояние здоровья воспитанников.

3.16. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформляются в соответствии с рекомендациями санитарных правил.

3.17. Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, содержит в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготовления блюд и их пищевую ценность.

3.18. При разработке меню для питания учитываются только свежеприготовленные блюда, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

3.19. Питание воспитанников должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает продукты с

раздражающими свойствами.

3.20. Ежедневно в рацион 5-разового питания должно включаться мясо, молоко, сливочное и растительное масло, кисломолочные продукты, хлеб ржано-пшеничный и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыба, яйца, сыр, творог включаются 1 раз в 2 - 3 дня.

3.21. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному 14-дневному 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 таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

3.22. Ежедневно медицинская сестра диетическая вывешивает меню, утвержденное директором Учреждения, в котором указываются сведения об объемах блюд, калорийности и названия кулинарных изделий.

3.23. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

3.24. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

3.25. Заказ необходимых продуктов питания осуществляется кладовщик Учреждения согласно 14-дневного меню и количества детей, на основании меню-требования составленного медицинской сестрой диетической учреждения.

3.26. Организация питания в Учреждении осуществляется штатными работниками Учреждения.

4. ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРСОНАЛУ И ПОМЕЩЕНИЯМ ПИЩЕБЛОКА

4.1. Лица, поступающие на работу в Учреждение, деятельность которых связана с осуществлением питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

4.2. Медицинская сестра диетическая проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в журнал «Здоровья» на бумажном носителе. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

4.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока Учреждения обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при

посещении туалета либо надевать сверху халаты;

- тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

4.4. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

4.5. Пищеблок должен быть оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

4.6. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

4.7. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

4.8. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений.

Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

4.9. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование — контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учета и вносить их в соответствующие журналы. Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

4.10. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

4.11. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

5. ПОРЯДОК ПОСТАВКИ ПРОДУКТОВ

5.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и Учреждением.

5.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам Учреждения, с

момента подписания контракта.

5.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов Учреждения.

5.4. Товар передается в соответствии с заявкой Учреждения, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

5.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

5.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

5.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

5.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

5.9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

5.10. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

5.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Учреждения.

6. УСЛОВИЯ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ

6.1. Доставка и хранение продуктов питания в Учреждении должны находиться под строгим контролем директора, кладовщика, медицинской сестры диетической, так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.

6.2. Пищевые продукты, поступающие в Учреждение, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

6.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

6.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

6.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

6.6. Пищеблок и складские помещения должны быть обеспечены холодильным оборудованием. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макаронны и для овощей.

6.7. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

7. ТРЕБОВАНИЯ К ПРИГОТОВЛЕННОЙ ПИЩЕ

7.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

7.2. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

7.3. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд должны использоваться термометры.

7.4. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков должна соответствовать технологическим документам.

8. НОРМЫ ПИТАНИЯ И ФИЗИОЛОГИЧЕСКИХ ПОТРЕБНОСТЕЙ ВОСПИТАННИКОВ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ

8.1. Воспитанники Учреждения получают питание согласно установленному и утвержденному директором Учреждения 14-дневного меню.

8.2. Питание воспитанников должно осуществляться строго в соответствии с утвержденным меню.

8.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке Учреждения.

8.4. Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с директором Учреждения запрещается.

8.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой диетической составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью директора Учреждения. Исправления в меню не допускаются.

8.6. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы воспитанников.

8.7. Масса порций для воспитанников должна строго соответствовать возрасту.

8.8. При составлении меню учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для каждой возрастной группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;

- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

8.9. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

8.10. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

8.11. На информационных стендах Учреждения столовой вывешивается следующая информация:

- ежедневное основное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции;
- рекомендации по организации здорового питания воспитанников.

8.12. При наличии Воспитанников, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

8.13. Для воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с назначениями лечащего врача.

8.14. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания воспитанника (по назначениям лечащего врача).

8.15. Выдача воспитанникам рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в Учреждении.

9. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ

9.1. Организация питания воспитанников в Учреждении является обязательным направлением деятельности Учреждения.

9.2. Воспитанники Учреждения обеспечиваются питанием за счет бюджетов субъекта Российской Федерации.

9.3. Администрация Учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение питанием воспитанников, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с работниками Учреждения.

9.7. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным директором Учреждения, по технологическим документам (технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции). В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

9.8. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания воспитанников в Учреждении должны соблюдаться следующие требования:

- питание воспитанников должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях №6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:
- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.
- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, по каждому приему пищи.
- разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели организациям для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.
- для воспитанников нуждающихся в лечебном и диетическом питании, по согласованию с лечащим врачом определяются виды пищевой продукции и блюда с учетом их заболеваний.

9.9. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

9.10. Отбор суточной пробы осуществляется работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, колбаса (сосиски) – поштучно, в объеме одной порции;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;

9.11. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

9.12. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеража. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

9.13. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинская сестра диетическая (бракеражная комиссия). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

9.14. В компетенцию директора Учреждения по организации питания входит:

- утверждение ежедневного меню;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;

- обеспечение пищеблока Учреждения достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

9.15. Режим питания устанавливается в зависимости от утвержденного графика и утверждается непосредственно директором Учреждения.

12. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ И КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

12.1. Директор Учреждения создает условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания воспитанников в Учреждении.

12.2. Директор Учреждения представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

12.3. Распределение обязанностей по организации питания между директором, работниками пищеблока, кладовщиком, медицинской сестрой диетической отражаются в должностных инструкциях.

12.4. К началу нового года директором Учреждения издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в Учреждении, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

12.5. Контроль организации питания в Учреждении осуществляют директор, медицинская сестра диетическая, комиссия по бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом директора Учреждения и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе Учреждения.

12.6. Директор Учреждения обеспечивает контроль:

- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока Учреждения достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов.

12.7. Медицинская сестра диетическая Учреждения осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно);
- осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), кладовщик: -также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

- соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале Здоровья (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников.
- иницирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;
- вносит предложения по улучшению питания.

14. ДОКУМЕНТАЦИЯ

14.1. В Учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учетные, подтверждающие расходы по питанию):

- настоящее Положение об организации питания воспитанников в Учреждении;
- Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в Учреждении;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- Положение о пищеблоке;
- договоры на поставку продуктов питания;
- основное 14-х дневное, включающее меню для возрастной группы детей (от 3 до 7 лет, от 8 до 11 лет и от 12 до 18 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 3 до 7 лет, от 8 до 11 лет и от 12 до 18 лет);
- Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение N13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется медицинской сестрой диетической Учреждения каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно.
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- журнал учета витаминизации 3- блюд;
- Журнал по контролю за доброкачественностью скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал генеральных уборок, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- Журналы учета температурных режимов холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН).

14.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введении в действие настоящего Положения;
- О введении в действие примерного 2-х недельного меню для воспитанников Учреждения;
- Об организации питания на год;

- О контроле за организацией питания;

15. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

15.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом Учреждения, принимается и утверждается приказом директора Учреждения

15.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

15.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.15.2. настоящего Положения.

15.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.