

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом директора  
БУ СО ВО «Вологодский центр помощи детям,  
оставшимся без попечения родителей, №1»  
от 01.02.2021 г. № 59/1-ОД



## **ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

**в БУ СО ВО «Вологодский центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей, №1»**

### **1. Общие положения.**

1.1 Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно-методическими документами по разделу «Гигиена питания», Федеральным законом от 28.12.2013. №442-ФЗ (ред. от 21.07.2014.) (с последующими изменениями и дополнениями) «Об основах социального обслуживания граждан в Российской Федерации, Федеральным Законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ (с последующими изменениями и дополнениями) «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / с последующими изменениями и дополнениями./, Федеральным Законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ (с последующими изменениями и дополнениями), Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 года «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.января 2021 года №3 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1. 3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (с изменениями на 26 июня 2021 года), Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года №32 «об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Методические рекомендации МР 2.4. 0179-20 Гигиена детей и подростков. «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», Постановление Правительства области № 1214 от 2 декабря 2013 года «Об установлении норм полного государственного обеспечения детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей указанных категорий, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, а также детей с ограниченными возможностями здоровья» (с изменениями и дополнениями), Уставом Учреждения.

1.2. В соответствии с Уставом Учреждения, ответственность за организацию питания несет руководитель Учреждения, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, врач-педиатр, медицинские сестры, заместители, педагоги).

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников учреждения, разработанный с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания в Учреждении.

## **2. Требования к организации питания воспитанников БУ СО ВО «Вологодский центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей, №1».**

2.1. Организация питания в Учреждении возлагается на администрацию учреждения.

2.2. В БУ СО ВО «Вологодский центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей, №1» должно быть предусмотрено помещение для питания воспитанников.

2.3. Требования к деятельности по формированию рационов, организации питания в учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для воспитанников, проживающих в Учреждении, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью воспитанников Учреждения.

2.4. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

2.5. Посуда, инвентарь, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

2.6. Для приготовления пищи используется механическое, тепловое, весовое оборудование.

2.7. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуются отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

## **3. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов.**

3.1. Продукты питания могут приобретаться в государственных и частных торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию.

3.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил.

3.3. Хранение пищевых продуктов обеспечивается в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

## **4. Организация питания на пищеблоке.**

4.1. При организации питания необходимо соблюдать физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах, согласно санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

4.2. В суточном рационе допускается отклонения калорийности на «-», «+» 5%.

4.3. Воспитанники получают пятиразовое питание, обеспечивающее 100 % суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, обед — 35%, полдник — 10 %, ужин первый – 30 %, ужин второй – 5 %

4.4. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту воспитанника.

4.5. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным меню, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в детском доме для двух возрастных категорий: для воспитанников от 3 до 7 лет, воспитанников от 7 до 18 лет.

4.6. На основании примерного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для воспитанников разного возраста, и утверждается директором Учреждения.

4.7. Для воспитанников в возрасте от 3 до 7 лет и от 7 до 18 лет меню – требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- 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.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

4.8. При наличии воспитанников, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания.

4.9. Данные о воспитанниках, с рекомендациями по диетическому питанию, имеются в группах, на пищеблоке и у медсестры. На основании данных о количестве присутствующих воспитанников, с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

4.10. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

4.11. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с директором Учреждения, запрещается.

4.12. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью директором Учреждения. Исправления в меню - раскладке не допускаются.

4.13. Ежедневно, медицинской сестрой ведется учет питающихся воспитанников, и сотрудников с занесением данных в Журнал учета питания.

4.14. Медицинские работники обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

4.15. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству воспитанников, и объему разовых порций.

4.16. Выдача готовой пищи воспитанников, разрешается только после проведения приемочного контроля (снятия пробы) бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации Учреждения, медицинского работника, и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

4.17. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в Учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых третьих блюд.

4.18. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

## **5. Организация питания воспитанников в группах.**

5.1. Работа по организации питания воспитанников, в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приёма пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приёма пищи воспитанников.

5.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утверждённому директором Учреждения.

5.3. Перед раздачей пищи воспитанникам должны проводиться следующие мероприятия:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

5.4. К сервировке столов могут привлекаться с 3 лет.

5.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности у воспитанников, во время дежурства по столовому воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого воспитанника (например, салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают воспитанники).

5.6. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подаётся первое блюдо;
- воспитанники рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления воспитанниками блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подаётся второе блюдо;
- приём пищи заканчивается приемом третьего блюда.

5.7. Прием пищи педагогом и воспитанниками может осуществляться одновременно.

## **6. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания.**

6.1. К началу года директор Учреждения издает приказ о назначении ответственного за питание детей (медицинская сестра), определяются его функциональные обязанности.

6.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся воспитанников в Журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью директора.

6.3. Ежедневно медицинская сестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих воспитанников и списка сотрудников (составляется ежемесячно). Списки воспитанников ежедневно подаются педагогами.

6.4. На следующий день, в 8.00 часов педагоги подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

6.5. В случае снижения численности воспитанников, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом воспитанникам старшего возраста в виде увеличения нормы блюда.

6.6. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

6.7. С последующим приемом пищи (обед, полдник), воспитанники, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованным, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень, так как перед закладкой, производимой в 5.30ч., дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

6.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

6.9. Если завтракает больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех воспитанников, уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших воспитанников. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

6.10. Учёт продуктов ведётся в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

6.11. Начисление оплаты за питание сотрудников производится бухгалтерией учреждения на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги.

6.12. Нормативная стоимость питания воспитанников, определяется один раз в год.

6.13. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной: 105 рублей в день дошкольная группа, 145 рублей – воспитанники школьного возраста, добавляется 10% на питание в каникулярное время.

## **7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в БУ СО ВО «Вологодский центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей, №1»**

7.1.Руководитель Учреждения:

- создаёт условия для организации питания воспитанников,
- несёт персональную ответственность за организацию питания в Учреждении,
- представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

7.2. Распределение обязанностей по организации питания между директором Учреждения, работниками пищеблока, медицинской сестрой, заместителями, педагогами отражаются в должностных инструкциях.