

«Утверждено»:

Директор ОСГБУ «МЦСПСиД Семья»  
Вейделевского района» Белгородской  
области

  
В.Н. ЯКОВЛЕВ

« 09 » января 2024г

## **Положение об организации питания в ОСГБУ «МЦСПСиД Семья» Вейделевского района» Белгородской области**

### **1. Общие положения**

1.1. Положение разработано в соответствии:

1.1.1. Закона РФ «Об образовании от 10.07.1992г № 3266-1-ФЗ (с последующими дополнениями и изменениями);

1.1.2. Постановления Правительства Белгородской области от 20.08.2018года № 301пп «Нормы обеспечения за счёт средств областного бюджета бесплатным питанием детей, находящихся в организациях для детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей....»;

1.1.3. Постановления Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 г № 28 «Санитарно -эпидемиологические требования к **организациям воспитания** и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» СП 2.4.3648-20;

1.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

1.1.5. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

1.1.6. СП 1.1.1058 - 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно -противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с «Изменениями и дополнениями №1 (СП 1.1.2193 - 07);

1.1.7. Статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-

эпидемиологическом благополучии населения", в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

1.1.8. Федерального закона РФ от 01.01.2001 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

1.1.9. Федерального закона РФ от 12 июня 2008 г. «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»;

1.1.10. Федерального закона Российской Федерации от 01.01.2001 года 3 «Об основных гарантиях прав ребёнка в Российской Федерации»;

1.1.11. Методического письма Министерства здравоохранения СССР от 04.12.68 года 06-14-19 «Об организации питания в детских домах»;

1.1.12. Устава ОСГБУ «МЦСПСиД «Семья» Вейделевского района» Белгородской области и иных локальных нормативных актов.

1.2. Питание воспитанников финансируется из средств областного бюджета.

1.3. Готовят пищу для воспитанников работники, имеющие профессиональное специальное образование, прошедшие курсовую подготовку по организации питания в детских учреждениях.

1.4. Сотрудники пищеблока осуществляют свою деятельность в соответствии с Уставом учреждения, должностных инструкций, инструкций по охране труда

1.5. Санитарное состояние пищеблока, технология приготовления блюд, соблюдение санитарно-гигиенических правил сотрудниками пищеблока ежедневно контролируются медицинским работником.

1.6. По соблюдению требований к оборудованию пищеблока, хранению продуктов, приготовлению пищи и др. руководствуемся СанПиН 2.3/2.4.3590-20

1.7. Контроль за организацией питания в ОСГБУ «МЦСПСиД «Семья» Вейделевского района» Белгородской области (далее по тексту Учреждении) осуществляет директор Учреждения, заведующий отделом реабилитации, воспитатели, медицинская сестра и включает в себя следующие этапы :

- Контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;

- Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой продукции);
- Контроль рациона питания воспитанников, соблюдения санитарных правил в технологическом процессе приготовления блюд;
- Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции, соблюдение возрастных объёмов порций ;
- Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблока;
- Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке (производственных, подсобных помещений, кладовых), инвентаря и оборудования.
- Контроль за режимом питания и соблюдением гигиенических правил и норм приема пищи воспитанниками.

## **2. Организация питания**

2.1. Организация питания в Учреждении регламентируется планом мероприятий.

2.2. Питание полностью обеспечивает растущий организм воспитанников энергией и основными пищевыми веществами. Для достижения этой цели учитывается общее число белков, жиров и углеводов, ( 1:1:4), потребность организма в витаминах, особенно С, А, Д, Е и группы В, а также минеральных веществ (кальций, фосфор, магний, железо и др.). Медицинская сестра (ответственная за организацию питания) контролирует соблюдение норм физиологических потребностей организма ребенка в основных пищевых веществах.

2.3. Организация рационального питания воспитанников осуществляется в условиях строгого выполнения режима питания утвержденного директором Учреждения. Дети питаются 6 раз в день с интервалом в 3,5-4 часа. В рацион питания включается разнообразный ассортимент продуктов, разрешённых санитарными требованиями. Нормы питания соблюдаются в соответствии утвержденным постановлением Правительства Белгородской области от 20.08.2018года № 301пп (Приложение№20).

2.3. Для воспитанников, страдающих хроническими заболеваниями желудочно-кишечного тракта, печени и почек организуется щадящее питание.

2.4. Обеспечение воспитанников витамином «С» осуществляется путём введения в рацион питания продуктов, обогащённых витаминами и микронутриентами.

2.5. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей при приготовлении блюд и кулинарных изделий используется пищевая йодированная соль, блюда с морской капустой.

2.6. Выдачу готовой пищи детям проводят после снятия пробы и записи в Журнале бракеража готовой продукции .

2.7. Ежедневно оставляются 2-х суточные пробы готовых блюд каждого рациона. Отбор и хранение суточных проб проводится под контролем медработника

### **3. Правила составления меню**

3.1. Для обеспечения здоровым питанием всех воспитанников составляется примерного меню на 14 дней, в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, меню-требования, а также технологических карт единого сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для детских учреждений под редакцией Перевалова А.Я., с помощью которых определяется набор продуктов (рецептура) для каждого блюда, его химический состав и выход.

3.2. Примерное меню разрабатывается медицинским работником (ответственным за организацию питания) и утверждается директором Учреждения

3.3. Примерное меню разрабатывается на основании Постановления Правительства Белгородской области от 20.08.2018года № 301пп, с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам воспитанников (3-6 лет, 7-12 лет, 12-23 года).

3.4. Ввиду круглосуточного пребывания детей предусмотрен шести разовый прием пищи.

3.5. С учетом возраста детей в примерном меню соблюдены санитарные требования по составлению меню, учтена пищевая и энергетическая ценность продуктов питания, а также суточная потребность в основных витаминах и микроэлементах.

3.6. Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов на

другие при условии соответствия их по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов.

3.7. Непременное условие составления меню - учет требований санитарно-эпидемиологической службы в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечных заболеваний, инфекций и пищевых травмений.

3.8. На основании примерного меню ежедневно медицинской сестрой (ответственной за организацию питания), поваром и кладовщиком составляется меню – раскладка на выдачу продуктов питания на следующий день с указанием расхода продуктов на каждое блюдо на одного ребёнка, выходом объёма блюд, учётом количества детей в каждой возрастной группе (составляется три меню-раскладки) и подсчитывается количество продуктов на всех детей в каждой возрастной группе. Бухгалтер подсчитывает стоимость дневного рациона. Финансирование питания отнесено к компетенции директора, главного бухгалтера Учреждения.

3.9. Ежедневно меню-требование до начала приготовления пищи утверждается директором Учреждения, подписывается медицинским работником, поваром смены и кладовщиком.

3.10. Меню- требование (раскладка) на выдачу продуктов питания – является основным документом для начала приготовления пищи на пищеблоке.

3.11 Объём приготовленных блюд должен соответствовать количеству детей и объёму разовых порций по возрастным группам.

#### **4. Порядок формирования сухих пайков**

4.1. Сухие пайки формируются и выдаются воспитанникам вместо горячего питания.

4.2. Замена горячего питания на сухие пайки производится на основании приказа директора об организации массовых мероприятий, в связи с выездом за пределы района на лечение, отдых, при участии в туристических слётах и т.п., а также временным нахождением воспитанников в каникулярное время, праздничные, выходные дни у граждан, постоянно проживающих на территории РФ, в соответствии с действующим законодательством.

4.3. Сухой паек оформляется из имеющихся на складе продуктов, в соответствии с нормами питания, утверждёнными Постановлением Правительства Белгородской области от 20.08.2018 года № 301пп «Нормы обеспечения за счёт средств областного бюджета бесплатным питанием детей, находящихся в организациях для детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей...» и исходя со стоимости питания в день.

4.4. Утверждённая заявка, приказ на выдачу продуктов направляется кладовщику, на каждый сухой паек оформляется акт выдачи продуктов с перечнем продуктов и выдаваемым количеством. Кладовщик выдает продукты сотруднику, оформившему заявку. В акте выдачи продуктов за подписью кладовщика расписывается в получении продуктов повар и сотрудник, оформлявший заявку на выдачу продуктов питания с продуктового склада Учреждения.

4.5. Меры по обеспечению пищеблока упаковочным материалом осуществляет кладовщик

## **5. Качество приготовления пищи**

5.1. Процесс приготовления качественной пищи невозможен без заинтересованной и слаженной работы людей, получающих продукты от поставщика, занимающихся хранением продуктов и непосредственно - приготовлением пищи.

5.2. Поступающие в учреждение пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной чистой таре. Качество продуктов проверяет кладовщик и медицинский работник. Медицинский работник делает запись в бракеражном журнале сырых продуктов о их качестве.

5.3. Транспортировка пищевых продуктов осуществляется специальным транспортным средством Поставщика. Лица, занятые погрузкой и выгрузкой продуктов в обязательном порядке пользуются санитарной одеждой (халат, колпак, полотенца), имеют медицинскую книжку с отметкой о прохождении медицинского обследования.

5.4. Хранение продуктов организуется в помещениях продуктового склада, либо в таре Поставщика, либо в маркированной производственной таре. Использование помещения продуктового склада или овощехранилища для складирования хозяйственного инвентаря в других целях недопустимо. Сыпучие продукты - в кладовой для сухих продуктов на оборудованных стеллажах и ларях, овощи – в овощехранилищах, кладовых для овощей; скоро - и особо скоропортящиеся продукты - в холодильных камерах, снабженных термометрами. Для хранения сырых, готовых продуктов, а также суточного запаса продуктов выделяется отдельная камера. Хлеб хранится в специальных шкафах для хранения хлеба на пищеблоке не более 2 дней.

5.5. При установлении факта порчи продуктов их отбраковка осуществляется в установленном порядке.

5.6. Обработка сырых и готовых продуктов проводится на отдельных столах с использованием инвентаря с соответствующей маркировкой в соответствии санитарно-гигиенические требования к обработке сырья.

5.7. Кулинарная обработка пищевых продуктов проводится в соответствии с рецептурой блюд и кулинарных изделий для детей.

**5.8. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых заболеваний не допускается использовать следующие пищевые продукты:**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.

24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
  25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
  26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
  27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
  28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
  29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
  30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
  31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
  32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
  33. Жевательная резинка.
  34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
  35. Карамель, в том числе леденцовая.
  36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
  37. Окрошки и холодные супы.
  38. Яичница-глазунья.
  39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
  40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
  41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
  42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
  43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
  44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
  45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.
- 5.9. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники 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.

5.10. 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;
- заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, иных блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке;
- 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.

5.11. 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.

## **6. Бракераж готовых блюд**

6.1. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы медицинским работником с обязательной отметкой вкусовых качеств и готовности, а также соответствующей записи в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Медицинская сестра контролирует выход, вес кулинарных изделий, для чего взвешиваются 5-10 порций (котлет, рулета, запеканки). Вес порционных продуктов (сливочное масло, сыр) контролируется взвешиванием всех порций. Для правильного отпуска первых, вторых и третьих блюд используются: вымеренная посуда,

разливательные и гарнирные ложки. Вес порции должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-требовании.

6.2. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

6.3. В Учреждении организуется питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая отвечает требованиям санитарных норм и правил.

## **7. Требования к оборудованию пищеблока**

7.1. В пищеблоке должна быть аптечка с набором медикаментов для оказания первой помощи.

7.2. Устройство, оборудование, содержание пищеблока должны соответствовать санитарно - эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

7.3. Мытьё кухонной, столовой, чайной посуды, мелкого инвентаря пищеблока, столовых приборов должны соответствовать санитарным требованиям. Инструкции по мытью должны быть вывешены в моечной на видном месте.

## **8. Санитарное состояние помещений**

8.1. В целях профилактики пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний на пищеблоке необходимо четко выполнять санитарный режим.

8.2. В помещениях пищеблока ежедневно должна проводиться тщательная влажная уборка: подметание и мытьё полов, удаление пыли с мебели, радиаторов, подоконников, мытьё и дезинфекция раковин и унитазов. Еженедельно с применением моющих средств моют стены, двери, подоконники, очищают стекла и осветительную арматуру.

8.3. Генеральная уборка пищеблока проводится один раз в месяц с применением дезинфицирующих средств, разрешённых к применению в пищевых объектах.

## **9. Организация приёма пищи воспитанниками. Привитие санитарно – гигиенических и эстетических навыков**

9.1. Организация приёма пищи воспитанниками, привитие санитарно – гигиенических и эстетических навыков осуществляется под руководством воспитателя и помощника воспитателя и заключается в следующем:

- в обеденном зале столы удобно расставляются и покрываются скатертями или клеенкой;
- для соблюдения правил этикета и привития воспитанникам навыков культуры поведения за столами используется необходимая посуда, столовые приборы, салфетки, солонки, чайные приборы, вазочки для цветов;
- создание безопасных условий при подготовке и приёме пищи.

9.2. Подача блюд и приём пищи в обед осуществляется следующим образом:

- на столы выставляются хлебные тарелки с хлебом;
- разливают 3-е блюдо;
- подаётся первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают приём первого блюда;
- младший воспитатель собирает пустые тарелки;
- подаётся второе блюдо;
- приём пищи заканчивается приёмом третьего блюда.

9.3. Детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приёма пищи, кормят помощники воспитателей.

9.4. Для воспитанников проводятся различные праздники, посвященные календарным датам, национальным традициям. Организуются чайные столы в дни рождения воспитанников. Меню на такие праздники обсуждается с воспитанниками.

9.5. К получению пищи с пищеблока, порционированию блюд, а также их раздаче - дети не допускаются.

9.6 Детей школьного возраста можно привлекать к сервировке столов. При этом они должны быть в специальной одежде.