



С утверждаю

Директор МБУ ЦСПСиД «Семья»

Корочанского района

В.П. Кондратенко В.П. Кондратенко

Приказ № *03-00* от *09.01.2023*

Положение

**об организации питания несовершеннолетних
в МБУ центр социальной помощи семье и детям «Семья» Корочанского района**

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в муниципальном бюджетном учреждении центр социальной помощи семье и детям «Семья» Корочанского района (далее – МБУ ЦСПСиД «Семья» Корочанского района).

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации, законом РФ от 28.12.2013 № 442-ФЗ «Об основах социального обслуживания граждан в Российской Федерации», «Санитарно - эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 года № 28 (далее – СанПиН 2.4.3. 648-20), Уставом учреждения и другими Федеральными законами и иными нормативными правовыми актами содержащими охрану здоровья воспитанников.

1.3. Настоящее Положение устанавливает:

1.3.1. Цели, задачи по организации питания в МБУ ЦСПСиД «Семья» Корочанского района.

1.3.2. Основные направления работы по организации питания в МБУ ЦСПСиД «Семья» Корочанского района.

1.3.3. Порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого воспитанника.

1.3.4. Соблюдения условий хранения продуктов питания в МБУ ЦСПСиД «Семья» Корочанского района.

1.3.4. Роль и место ответственного лица за организацию питания в МБУ ЦСПСиД «Семья» Корочанского района.

1.3.5. Деятельность бракеражной комиссии.

1.4. Настоящее Положение вводится как обязательное для исполнения всеми:

- администрацией;
- руководителями подразделений;
- работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателя;
- ответственными за организацию питания.

1.5. Срок действия данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Цель, задачи по организации питания в МБУ ЦСПСиД «Семья» Корочанского района.

2.1. Целью настоящего Положения является обеспечение гарантий прав воспитанников на получение питания в МБУ ЦСПСиД «Семья» Корочанского района.

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в МБУ ЦСПСиД «Семья» Корочанского района.

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;

- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Основные направления работы по организации питания в МБУ ЦСПСиД «Семья» Корочанского района.

- 3.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в МБУ ЦСПСиД «Семья» Корочанского района.
- 3.2. Материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
- 3.3. Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещении пищеблока;
- 3.4. Организация питания воспитанников в соответствии с физиологическими нормами;
- 3.5. Обучение и инструктаж работников пищеблока;
- 3.6. Обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;
- 3.7. Контроль и анализ условий организации питания в МБУ ЦСПСиД «Семья» Корочанского района.
- 3.8. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в МБУ ЦСПСиД «Семья» Корочанского района;
- 3.9. Разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
- 3.10. Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции;
- 3.11. Изучение и распространение опыта по организации питания в МБУ ЦСПСиД «Семья» Корочанского района, пропаганда вопросов здорового питания.

4. Требования к организации питания воспитанников в МБУ ЦСПСиД «Семья» Корочанского района.

- 4.1. Организация питания возлагается на администрацию МБУ ЦСПСиД «Семья» Корочанского района. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателей определено должностными инструкциями работников.
- 4.2. Директор МБУ ЦСПСиД «Семья» Корочанского района несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.
- 4.3. При транспортировке пищевых продуктов должны соблюдаться условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие их от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.
- 4.4. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБУ ЦСПСиД «Семья» Корочанского района должен осуществляться при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство).

Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. 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).

4.5. Пищевые продукты должны храниться в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

4.6. Устройство, оборудование и содержание пищеблока МБУ ЦСНСиД «Семья» Корочанского района должно соответствовать санитарным правилам к организации общественного питания.

4.7. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в исправном состоянии.

4.8. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

4.9. Для приготовления пиццы используется электрооборудование – электрическая плита.

4.10. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

4.11. Работники пищеблока регулярно проходят медицинский осмотр и обследование, профессиональную гигиеническую подготовку; должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований; сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

4.12. Ежедневно, перед началом работы, ответственное лицо, прошедшее специальный инструктаж, проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пиццы, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников пищеблока, имеющих на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.

4.13. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории МБУ ЦСНСиД «Семья» Корочанского района.

4.14. В МБУ ЦСПСиД «Семья» Корочанского района должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

4.15. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

5. Организация питания в МБУ ЦСПСиД «Семья» Корочанского района.

5.1. Организация питания воспитанников в МБУ ЦСПСиД «Семья» Корочанского района предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:

- составление полноценного рациона питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы МБУ ЦСПСиД «Семья» Корочанского района;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- проведение необходимой санитарно - просветительной работой с родителями (законными представителями), гигиеническое воспитание детей;
- учет климатических особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания; включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
- индивидуальный подход к каждому ребенку: учет состояния его здоровья, особенностей развития, периода адаптации, хронических заболеваний;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильную организацию питания воспитанников;
- учет эффективности питания детей.

5.2. Рациональное питание предусматривает выполнение режима питания. Оптимальным является 5-кратный прием пищи с интервалами в 3,5 - 4 часа. Суточная калорийность распределяется: завтрак - 25 % калорий, обед - 35 %, полдник - 10 %, ужин - 25 %, второй ужин (перед сном) - 5 % в виде кисломолочного напитка с хлебом, печеньем. МБУ ЦСПСиД «Семья» Корочанского района обеспечивает сбалансированное 5-ти разовое питание детей в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

5.3. Питание в МБУ ЦСПСиД «Семья» Корочанского района осуществляется в соответствии с «Примерным 14-дневным меню для организации питания

несовершеннолетних, находящихся в МБУ ЦСНСиД «Семья» Корочанского района, утвержденным директором и согласованным с территориальным Управлением Роспотребнадзора.

5.4. Примерное меню содержит всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню, а именно:

- прием пищи;
- наименование блюда;
- его выход;
- пищевые вещества (белки, жиры, углеводы) и энергетическую ценность блюда;
- содержание витаминов и минеральных веществ.

5.5. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение дня и последующих двух дней.

5.6. Четырнадцатидневное меню изменяется по сезонам два раза в год (зимне-весеннее и летне-осеннее).

5.7. Хлеб, молоко, мясо, сливочное и растительное масло, сахар, овощи включают в меню ежедневно. Рыбу, яйцо, сыр, творог, сметану можно давать 2 - 3 раза в неделю.

5.8. При отсутствии, каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов.

5.9. На основании примерного меню ежедневно медицинской сестрой, поваром и кладовщиком составляется меню-раскладка для детей дошкольного и школьного возраста. Допускается составление единого меню для различного возраста детей, при условии указания в меню-раскладке разного расхода продуктов и выхода блюд в зависимости от возраста ребенка и с учетом норм продуктов.

5.10. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающего использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание. Исключать жарку блюд, а также применение продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

5.11. В целях профилактики гиповитаминозов в МБУ ЦСНСиД «Семья» Корочанского района проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения, непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

5.12. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, которые не допускается использовать в питании детей;
- изготовление на пищеблоке центра творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из

сельди, студней, паптетов, заливных блюд (мясных и рыбных), крошек и холодных супов;

- использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени, и признаков гнили.

5.13. Питание воспитанников МБУ ЦСПСиД «Семья» Корочанского района осуществляется в столовой.

5.14. Столовая не является юридическим лицом.

5.15. Столовая создана на базе МБУ ЦСПСиД «Семья» Корочанского района в целях обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания воспитанников.

5.15. Работники столовой назначаются на должности и освобождаются от занимаемых должностей приказом директора в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5.16. Квалификационные требования, функциональные обязанности, права, ответственность работников столовой регламентируются должностными инструкциями, утвержденными директором МБУ ЦСПСиД «Семья» Корочанского района.

5.17. Основной и главной целью деятельности столовой центра является питание воспитанников.

5.18. Столовая работает на продовольственном сырье, здесь предусмотрены объемно-планировочные решения; набор помещений и оборудования, позволяющего осуществлять приготовление безопасной, сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию.

5.19. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для столовой соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключают встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды.

5.20. Столовая рассчитана на 16 посадочных мест.

6. Управление. Штаты.

6.1. Управление столовой осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, субъектов Российской Федерации и Уставом.

6.2. Руководство осуществляет директор центра, который несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом, воспитанниками, их родителями (иными законными представителями) за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и Уставом.

6.3. Ответственной за организацию питания в центре назначается медицинская сестра, которая разрабатывает и предоставляет директору на утверждение следующие документы:

а) 14-дневное меню, заверенное специалистами Роспотребнадзора;

- б) планово-отчетную документацию;
- в) технологическую документацию;
- г) журналы по организации питания в соответствии с санитарным законодательством.

6.4. Порядок комплектования штата столовой регламентируется штатным расписанием центра.

6.5. Трудовые отношения работников столовой и центра регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить законодательству Российской Федерации о труде.

7. Организация работы пищеблока.

7.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиНом 2.4.3648-20.

7.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

7.3. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы медицинским работником или ответственным лицом (на момент отсутствия медработника) с обязательной отметкой вкусовых качеств и готовности, а также соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд. Медработник контролирует выход (вес) кулинарных изделий, для чего взвешивается 5 - 10 порций (котлет, рулета, запеканки). Вес порционных продуктов (сливочное масло, сыр) контролируется взвешиванием всех порций. Вес порции должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. В бракеражном журнале готовых блюд необходимо отмечать закладку основных продуктов: масла в каши и гарниры, сахара в третьи блюда и пр.

7.4. Ежедневно суточную пробу готовых блюд в объеме 100 г (штучные изделия целиком) отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду), сохраняют в холодильнике при температуре 2 - 6 °С не менее 48 часов. Контроль за правильностью отбора и хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

7.5. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

8. Контроль за организацией питания.

8.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в центре администрация руководствуется СанПиН 2.4.3648-20, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».

8.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в центре к участию в контроле привлекаются: администрация центра, бракеражная комиссия, ответственный за питание, Попечительский совет.

8.3. Администрация центра обеспечивает контроль за:

- выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиеной приема пищи, оформлением блюд;
- выполнением договоров на поставку продуктов питания;
- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

8.4. Ответственный за питание в центре осуществляют контроль за:

- качеством поступающих продуктов (ежедневно) – осуществляют бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);

- технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции, а также соответствием объема готовых блюд (ежедневно);

- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);

- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в «Журнале здоровья» (ежедневно);

- информированием родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);

- выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней);

- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

8.5. Бракеражная комиссия:

- контролирует закладку продуктов;

- снятие остатков;

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;

- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;

8.6. Требования бракеражной комиссии по устранению нарушений в организации питания воспитанников являются обязательными для исполнения администрацией и работниками центра.