Утверждаю:
Директор МБУ ЦСПСиД «Семья»
Корочанского муниципального округа
_____ В.П. Кондратенко
Приказ № 08 от 12.01.2026

Положение
об организации питания несовершеннолетних в МБУ центр социальной помощи семье и детям «Семья» Корочанского муниципального округа Белгородской области

1. Общие положения.

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

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 2.4.3648-20), Уставом учреждения и другими Федеральными законами и иными нормативными правовыми актами содержащими положения об охране здоровья.

1.3. Настоящее Положение устанавливает:

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

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

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 муниципального округа.

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

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 муниципального округа.

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

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

- 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 муниципального округа.

3.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в МБУ ЦСПСиД «Семья» Корочанского муниципального округа.

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 муниципального округа.

3.8. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в МБУ ЦСПСиД «Семья» Корочанского муниципального округа;

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 муниципального округа, пропаганда вопросов здорового питания.

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

4.1. Организация питания возлагается на администрацию МБУ ЦСПСиД «Семья» Корочанского муниципального округа. Распределение обязанностей по

организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателей определено должностными инструкциями работников.

4.2. Директор МБУ ЦСПСиД «Семья» Корочанского муниципального округа 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 муниципального округа 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 недоброкачественности, 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 ЦСПСиД «Семья» Корочанского муниципального 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 пищи 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 пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, 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 раздачи 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 ЦСПСиД «Семья» Корочанского муниципального округа.

4.14. В МБУ ЦСПСиД «Семья» Корочанского муниципального округа 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 муниципального округа.

5.1. Организация питания воспитанников в МБУ ЦСПСиД «Семья» Корочанского муниципального округа предусматривает необходимость соблюдение 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 муниципального округа;
- 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 муниципального округа 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 муниципального округа осуществляется в соответствии с «Примерным 14-дневным меню для организации питания несовершеннолетних, находящихся в МБУ ЦСПСиД «Семья» Корочанского муниципального округа, 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 ЦСПСиД «Семья» Корочанского муниципального округа 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 рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных), окрошек и холодных супов;

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

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

5.14. Столовая не является юридическим лицом.

5.15. Столовая создана на базе МБУ ЦСПСиД «Семья» Корочанского муниципального округа 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 муниципального округа.

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, исключающие 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 °C

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.