
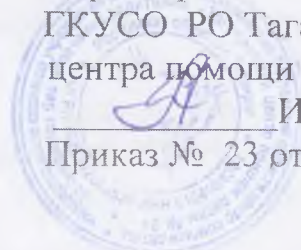


ПРИНЯТО

на общем собрании
Протокол № 5 от 28.12.2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор
ГКУСО РО Таганрогского
центра помощи детям № 3
 И.А. Попова
Приказ № 23 от «11» января 2021г.



Положение об организации питания воспитанников

ГКУСО РО Таганрогского центра

помощи детям № 3

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Правительства № 481 от 24.05.2014 «Положение о деятельности организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, и об устройстве в них детей, оставшихся без попечения родителей», СанПиНа 2.3./2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»".

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, проживающих в ГКУСО РО Таганрогского центра помощи детям № 3 (далее Центр) и порядок организации питания детей в условиях учреждения.

1.3. Центр обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в Центре.

1.4. Основными задачами организации питания детей в Центре являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд.

1.5. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и столовой) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками Центра в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на директора Центра.

II. Порядок организации питания воспитанников

2.1. Воспитанники Центра получают питание в соответствии со временем пребывания в учреждении и режимом работы группы. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2. Питание в Центре организуется в соответствии с требованиями, установленными санитарными правилами СанПиНа 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения» (утверждены

постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 N 32 и Основного (организованного) меню утвержденного руководителем учреждения на основании рецептурных сборников Ф.Л.Марчука, В.Т.Лапшиной, Тутульяна В.А. и т.д.

2.3. Основное (организованное) меню на 2 недели, по дням недели (14 дней). Соответствующим образом в Центре организовано и питание детей (в понедельник 1-й недели – по рациону понедельника 1-й недели, во вторник 1-й недели – по рациону вторника 1-й недели и т.д.).

2.4. При составлении Основного (организованного) меню руководствовались рекомендуемым распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи: завтрак – 20 %; второй завтрак 5 %; обед - 35%; полдник 15%, ужин 20%, второй ужин 5 %. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий напиток или сок, 2 ужин организуется дополнительно перед сном – кисломолочные продукты и хлебобулочное изделие.

2.5. При составлении Основного (организованного) меню и расчете калорийности учтено рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ в соответствии с возрастом воспитанников с 3 до 7 лет; с 7 до 11 лет; с 12 и старше (приложение № 10 по СП 2.3/2.4.3590-20)

2.6. Основное (организованное) меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания.

2.7. В Основном (организованном) меню не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

2.8. Ежедневно в меню включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) входят в меню 3-4 раза в неделю. Замену отдельных продуктов производить в соответствии с таблицами замены продуктов, утвержденными санитарно - эпидемиологическими правилами и нормативами.

2.9. На период каникул, в выходные и праздничные дни нормы увеличены на 10 %.

2.10. Данные о детях с рекомендациями по специальному питанию имеются в группах и у медицинской сестры. На основании данных проводится корректировка питания.

2.11. Повседневный рацион питания детей в Центре формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и приведенных выше положений, еженедельно, на основе Основного (организованного) меню. Для обеспечения контроля питания в Центре меню вывешивается на видном месте в столовой, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться воспитатели и воспитанники.

2.12. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню – раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся;
- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции);

· требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

2.13. Меню, внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню-раскладку изменения заверяются подписью директора. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.14. На каждое блюдо меню в Центре разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

2.15. В Центре учитываются требования СанПиН к объему порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста.

2.16. Питание детей в Центре организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.17. В целях профилактики гиповитаминозов в Центре в меню предусмотрено использование витаминизированных продуктов и напитков. В случае их отсутствия в Центре проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.18. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику, только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

2.19. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо.

2.20. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в Центре не допускается использование запрещенных пищевых продуктов; изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль, в соответствии с СанПиНа 2.3/2.4.3590-20

2.21. Доставка пищевых продуктов в Центр осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.22. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Центре осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. 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 бракеража. В Центре 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.

2.23. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В Центре складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.24. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока Центра учтены санитарные правила организации общественного питания.

2.25. Все технологическое и холодильное оборудование в Центре находится в рабочем состоянии.

2.26. В Центре технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.27. В Центре для выдачи и приготовления пищи используются электрооборудование (электромясорубка), электрические плиты и другое торгово-технологическое оборудование.

2.28. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику.

2.29. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

2.30. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр сотрудников, 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 сотрудников или работников с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускают к приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.31. В Центре работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.32. В Центре организован питьевой режим. Питьевая вода, в т. ч. расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.

2.33. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

III. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

3.1. Продукты поставляют в Центр снабжающие организации на основании заключенных договоров в порядке, установленном законодательством РФ.

3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Центра всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, заключенными между Центром и снабжающей организацией.

3.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), поставщику направляется претензия в письменной форме.

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

3.6. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы Центра. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в учреждении. С учетом этого график завоза продуктов в Центр согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Центр имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направляет поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

IV. Производственный контроль за организацией питания детей

4.1. В Центре обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей и учета организации повседневного рациона питания, выполнения натуральных норм питания.

4.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в Центре осуществляется на основании СанПиНа 2.3/2.4.3590-20.

4.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов,

соков фруктовых кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с Перспективным меню и ежедневной меню - раскладкой;

- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню - требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

4.4. Обеспечение плановости и системности контроля вопросов питания в Центре осуществляется через реализацию ежегодного плана работы по внутреннему контролю за работой по организации питания.

V. Отчетность и делопроизводство

5.1. Диетсестра осуществляет ежемесячный анализ деятельности Центра по организации питания детей.

5.2. Отчеты об организации питания в Центре доводятся до всех участников образовательного процесса (на совещаниях при директоре, педсоветах) по мере необходимости, но не реже 4 – х раз в год.

5.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).