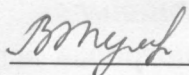



СОГЛАСОВАНО
Председатель Совета Учреждения

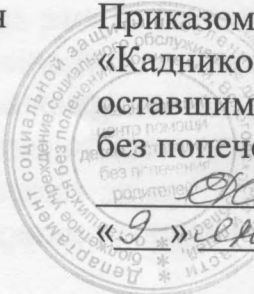
 В.Ю. Тумакова

«09» 01 2019 г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора БУ СО ВО
«Кадниковский центр помощи детям,
оставшимся

без попечения родителей»
 Е.А.Кухарина

«9» сентября 2019 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников
БУ СО ВО «Кадниковский центр помощи детям,
оставшимся без попечения родителей»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с методическими рекомендациями, нормативно-правовыми актами, относящимися к разделу законодательства «Гигиена питания»: Федеральным законом от 28.12.2013. №442-ФЗ (ред. от 21.07.2014.) «Об основах социального обслуживания граждан в Российской Федерации, Федеральным Законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ « 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), СП 2.4.990-00 «Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в детских домах, и школах интернатах для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», Инструкцией по проведению С- витаминизации, утвержденной Минздравом Российской Федерации от 18.02.1994г. №06-15/3-15, Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 04 марта 2011 г. №16 «Гигиена детей и подростков. Гигиенические требования к устройству, содержанию, оборудованию и режиму работы специализированных учреждений несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации», Постановлением Правительства Вологодской области от 05.12.2014 N 1092 "Об утверждении норм питания, нормативов обеспечения мягким инвентарем, площадью жилых помещений при предоставлении социальных услуг организациями социального обслуживания области", СанПиН 2.4.1.2660-10, Уставом Учреждения, Постановление Правительсва Вологодской области от 02.12.2013 года № 1214.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в БУ СО ВО «Кадниковский центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей», разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения

условий приобретения и хранения продуктов.

1.3. Питание воспитанников должно полностью обеспечивать растущий организм энергией и основными пищевыми веществами. Следует учитывать общее количество белков, жиров, углеводов, их соотношение, потребности организма в витаминах и минеральных веществах.

1.4. Организация рационального питания предусматривает строгое выполнение режима.

1.5. Рацион питания включает разнообразный ассортимент продуктов.

2. Организация питания

2.1. Пищеблок, его оборудование, инвентарь, обработка сырья, приготовление пищи, а также личная гигиена персонала должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

2.2. Дети получают шестиразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20 % суточной калорийности, второй завтрак - 5%, обед - 35%, полдник - 15%, ужин - 20%, второй ужин - 5%. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10%.

2.3. Объем пищи должен строго соответствовать возрасту ребенка.

2.4. Питание осуществляется в соответствии с примерным 14-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей, утвержденным директором учреждения, согласованным в территориальном отделе Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в Сокольском, Усть-Кубинском, Вожегодском, Сямженском, Харовском, Верховажском районах Вологодской области.

2.5. На основе примерного 14-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается директором учреждения.

2.6. Составляется ежедневное меню для детей дошкольного и школьного возрастов, в котором учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

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

2.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с директором учреждения запрещается. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность

продукта) медсестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью директора учреждения. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.9. С целью оказания практической помощи в Учреждении и осуществлении административно-общественного контроля за организацией и качеством питания воспитанников в Учреждении создан Совет по питанию.

2.10. Медицинский работник следит за организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

2.11. Объем приготовленной продукции должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.12. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.13. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С-витаминизация III блюда.

2.1.3. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

3. Организация питания детей в группах

3.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

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

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному директором учреждения.

3.3. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель или воспитатель обязан:

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

3.4. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

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

3.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;

- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель или воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда:
- по окончании, младший воспитатель или воспитатель убирает тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4. Порядок учёта питания

- 4.1. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.
- 4.2. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора учреждения и главного бухгалтера.
- 4.3. 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.

5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в учреждении

- 5.1. Директор учреждения:
- создает условия для организации питания детей;
 - несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении;
 - представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.
- 5.2. Распределение обязанностей по организации питания между директором учреждения, медицинским работником, работниками пищеблока, заведующей складом, заведующей хозяйством отражаются в должностных инструкциях.

6. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов.

- 6.1. 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.
- 6.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил (СанПиН

2.4.1. 2660-10).

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

6.4. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.1249-03.

7. Финансирование расходов на питание воспитанников

7.1. Расчет финансирования расходов на воспитанников осуществляется на основании уставленных норм питания и физиологических потребностей детей.

7.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств согласно смете расходов.

7.3. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются в соответствии с нормой детей.