

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ ЦЕНТР ПОМОЩИ ДЕТЯМ, ОСТАВШИМСЯ БЕЗ ПОПЕЧЕНИЯ
РОДИТЕЛЕЙ,
«МЯСНИКОВСКИЙ ЦЕНТР ПОМОЩИ ДЕТЯМ»
(ГКУСО РО МЯСНИКОВСКИЙ ЦЕНТР ПОМОЩИ ДЕТЯМ)**

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

ГКУСО РО Мясниковского центра
помощи детям

_____ Н.М.Берекчиян
Приказ № 180 от 26 декабря 2025

**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ
ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ**

**государственного казенного учреждения социального обслуживания
Ростовской области центра помощи детям, оставшимся без попечения
родителей, «Мясниковский центр помощи детям»**

1. Общие положения

1.1. Действие настоящего положения распространяется на государственное казенное учреждение социального обслуживания Ростовской области центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей, «Мясниковский центр помощи детям» (далее – Учреждение), определяет основные цели и задачи организации питания детей Учреждения, устанавливает порядок организации питания воспитанников в Учреждении, требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в учреждении и документацию.

1.2. Настоящее Положение об организации питания воспитанников ГКУСО РО Мясниковского центра помощи детям (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» с изменениями от 11 июля 2020 года (ТР ТС 021/2011), «МР 2.3.6.02.33-21.2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации» (утв. Главным санитарным врачом РФ 02.03.2021) (вместе с «Рекомендациями по правилам обработки установок дозированного розлива питьевой воды», «Рекомендациями по отбору суточных проб», «Рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений»), Уставом учреждения.

2. Основные цели и задачи организации питания воспитанников Учреждения

2.1. Основной целью организации питания в Учреждении является создание оптимальных условий укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

2.2. Основными задачами при организации питания являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов Учреждения в части организации и обеспечения качественного питания.

3. Организационные принципы питания

3.1. Организация питания в Учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» за счет средств областного бюджета.

3.2. Порядок поставки продуктов определяется государственным контрактом и (или) договором.

3.3. Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3.4. Организация питания воспитанников осуществляется силами Учреждения.

3.5. Пищеблок комплектуется кадрами в соответствии со штатным расписанием. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.6. Режим работы пищеблока, продолжительность рабочего времени устанавливается и утверждается директором Учреждения в соответствии с действующими законодательными актами о труде.

4. Требования к организации питания воспитанников Учреждения

4.1. Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

4.1.1. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в Учреждении по производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, находящихся в Учреждении, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создает угрозу жизни и здоровья детей.

4.1.2. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

4.2. Порядок поставки продуктов в Учреждении:

4.2.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и Учреждением.

4.2.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам Учреждения, с момента подписания контракта.

4.2.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад Учреждения.

4.2.4. Товар передается в соответствии с заявкой Учреждения содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.2.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.2.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность

4.2.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.2.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.2.9. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

4.2.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется медицинской сестрой диетической. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Учреждения, который хранится в течение года.

5. Условия и сроки хранения продуктов

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем директора и медицинских работников Учреждения, так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в Учреждении, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. 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.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

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

5.6. Учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макаронные изделия, и для овощей.

5.7. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

6.1. Всем воспитанникам Учреждения предоставляется шестипразовое питание. Кратность приемов определяется по нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.2. Время приема пищи воспитанниками определяется по нормам, установленным в таблице 3 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.3. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

6.4. Питание в Учреждении осуществляется с учетом планового (сезонного) двухнедельного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей, утвержденного директором и согласованного с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Ростовской области.

6.5. На основе планового (сезонного) двухнедельного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается директором Учреждения.

6.6. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 12 месяцев до 18 месяцев, с 18 месяцев до 3 лет, для детей 3 лет - 6 лет, для детей 7 лет - 11 лет, для детей 12-17 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для каждой 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 или отравления.

6.7. На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и т.п.) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10% в день на каждого человека.

6.8. Для воспитанников Учреждения, больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается 15% надбавка к нормам обеспечения, приведенным в таблице 3 приложения № 7 СанПиН 2.3/2.4.3590.

6.9. Для воспитанников Учреждения, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, по согласованию с органами здравоохранения определяются виды пищевой продукции и блюда с учетом заболевания ребенка.

6.10. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет повар, медицинская сестра диетическая, кладовщик.

7. Организация питания и питьевого режима в Учреждении

7.1. Контроль организации питания воспитанников, соблюдения меню-требования осуществляет директор Учреждения.

7.2. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в Учреждении созданы следующие условия для организации питания:

– наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенных необходимым механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью;

– наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

7.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

7.4. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

7.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

7.6. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме:

– порционные блюда - в полном объеме,

– холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;

– порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.7. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

Ответственность за отбор и хранение суточной пробы возлагается на повара.

Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы возлагается на медицинскую сестру диетическую, в ее отсутствие на дежурную медицинскую сестру.

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

7.9. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с директором Учреждения запрещается.

7.10. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) вносятся изменения и заверяются подписью директора учреждения. Исправления в меню-требовании не допускаются.

7.11. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности в соответствии с таблицей № 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

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

– использование запрещенных пищевых продуктов;

– изготовление на пищеблоке Учреждения 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, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);

- крошек и холодных супов;
- 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.

7.14. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник Учреждения.

7.15. Учреждение обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.

7.16. Работа по организации питания воспитателя заключается:

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

7.17. Воспитанники семейно-воспитательных групп допускаются к приготовлению пищи и накрытию столов под присмотром воспитателя.

7.18. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.4.

7.19. Питьевой режим воспитанников обеспечивается двумя способами: кипяченой и расфасованной в бутылки водой.

7.20. Допускается стирка рабочей одежды сотрудников в стиральных машинах, размещенных в семейно-воспитательных группах

8. Порядок учета питания

8.1. Ежедневно медицинская сестра диетическая составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков детей.

8.2. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8.3. 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.

9. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Учреждении

9.1. Директор Учреждения:

9.1.1. Создает условия для организации качественного питания воспитанников;

9.1.2. Несет персональную ответственность за организацию питания детей.

9.2. Распределение обязанностей по организации питания между директором, работниками пищеблока, кладовщиком Учреждения отражаются в должностных инструкциях.

9.3. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

9.4. Мероприятия, проводимые в Учреждении:

- медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей;

- поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство);
- ведение необходимой документации;
- холодильные установки с разной температурой хранения, с регистрацией температуры в журнале;
- информирование воспитанников о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

10. Финансирование расходов на питание воспитанников

10.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора Центра.

10.2. Финансирование расходов на питание в Учреждении осуществляется за счет бюджетных средств.

10.3. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом численности детей в Учреждении.

11. Контроль организации питания

11.1. Директором Учреждения издается приказ о назначении лица, ответственного за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.

11.2. Контроль организации питания в Учреждении осуществляют директор, медицинский работник, бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом директора Учреждения и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе Центра.

11.3. Директор Учреждения обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока Центра и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодежды, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

11.4. Медицинская сестра диетическая осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно);
- осуществляет 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 (товарно-транспортными накладными. Декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);

- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

12. Документация

12.1. Для организации питания воспитанников Учреждения используются следующие документы:

- Положение об организации питания воспитанников ГКУСО РО Мясниковского центра помощи детям;
- Договоры на поставку продуктов питания;
- Плановые (сезонные) двухнедельные меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 12 месяцев до 18 месяцев, с 18 месяцев до 3 лет, для детей 3 лет - 6 лет, для детей 7 лет - 11 лет, для детей 12-17 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд), журнал учета калорийности, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 12 месяцев до 18 месяцев, с 18 месяцев до 3 лет, для детей 3 лет - 6 лет, для детей 7 лет - 11 лет, для детей 12-17 лет);
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража готовой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- Книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

13. Заключительные положения

13.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников ГКУСО РО Мясниковского центра помощи детям является локальным нормативным актом Учреждения.

13.2. Положение утверждается приказом директора Учреждения.

13.3. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

13.4. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.13.1. настоящего Положения.

13.5. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.