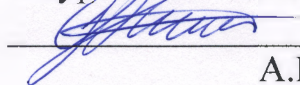


СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома ГКУ ВО  
«Муромский детский дом»



А.В. Рассахатский



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГКУ ВО  
«Муромский детский дом»

И. Е. Серова

18.12.2024 5230/24

## ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания в ГКУ ВО «Муромский детский дом»

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания (далее - Положение) разработано для государственного казенного учреждения Владимирской области для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, «Муромский детский дом» (далее - Учреждение) в соответствии с СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания детей дошкольного и школьного возраста в детском доме, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, принципам и методике его формирования.

1.3. Организация питания возлагается на директора Учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, определено должностными инструкциями.

### 2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Дети получают шестirazовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).

2.2. Объем пищи и выход блюд должны соответствовать возрасту воспитанников.

2.3. Питание в учреждении осуществляется в соответствии с примерным четырнадцатидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного и школьного возраста, утверждённым директором Учреждения.

2.4. На основе примерного четырнадцатидневного меню ежедневно на следующий день диетсестрой составляется меню-требование и утверждается директором Учреждения.

2.5. При составлении четырнадцатидневного меню учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для детей дошкольного и школьного возраста;
- объём блюд;
- нормы физиологических потребностей;

- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;

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

2.7. Для составления примерного меню используются технологические карты, которые составляются по сборнику рецептов для детского питания. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и последующие два дня не допускается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) диетсестрой составляется объяснительная с указанием причины.

2.9. Ежедневно диетсестрой ведется учет питающихся детей.

2.10. Медицинская сестра диетическая обязана присутствовать при закладке основных продуктов и проверять выход блюд.

2.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой - температура первых и вторых блюд + 50-60°.

2.12. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только после снятия медсестрой пробы и записи в бракеражном журнале готовой продукции. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.13. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинской сестрой осуществляется С-витаминизация третьих блюд.

2.14. Ежедневно перед началом работы медицинская сестра 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 допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющих на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.

2.15. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками.

2.16. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания детей дошкольного и школьного возраста в образовательных организациях.

2.17. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

### **3. Организация питания детей**

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

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

3.2. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в столовой;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в здоровом питании;
- вносят предложения по улучшению питания на совещаниях при директоре;
- контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

3.3. Получение пищи осуществляется дежурным воспитателем привлекая старших детей семейной группы.

3.4. Перед раздачей пищи детям воспитатель обязан сам и проверить у детей:

- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. Категорически запрещается нахождение воспитанников на пищеблоке.

3.6. Допускается организовывать питание в помещении для приёма и (или) приготовления пищи (кухня СБО, кухня социальной (учебной) квартиры для будущих выпускников).

3.7. В Учреждении 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.

3.8. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в ёмкости, предусматривается замена ёмкости по мере необходимости.

### **4. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания**

4.1. К началу учебного года директор Учреждения издаёт приказ об организации питания в Учреждении на учебный год.

4.2. Ежедневно диетсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании количества детей.

4.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда.

4.4. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

4.5. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

4.6. 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.

4.7. Приобретаемые продукты питания должны иметь сертификаты соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующие справки на мясную и молочную продукцию.

4.1. Контроль качества поступающей сырой продукции осуществляется заведующим складом (продуктовым) либо комиссией, проверяются соответствующие документы (удостоверения качества и безопасности продуктов, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификат соответствия) подтверждающие качество и безопасность, после чего делается запись в бракеражном журнале поступления сырой продукции.

## **5. Контроль за организацией питания в Учреждении**

5.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

При неукоснительном выполнении рациона питания, контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- в контроле (меню-требованиям) за обеспечением в течение 4-недельного периода действия рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);
- в контроле (по меню-требованиям) за средненедельным количеством плодов и ягод;
- в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

5.2. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного примерного рациона питания, проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

## 6. Делопроизводство

6.1. При организации питания воспитанников в Учреждении должны быть следующие локальные акты и документация:

- положение об организации питания;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное четырнадцатидневное меню, включающее меню-раскладку, технологические карты кулинарных изделий (блюд), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов;
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции с регистрацией отбора суточных проб;
- журнал здоровья;
- книга складского учёта поступающих продуктов и продовольственного сырья.
- журнал витаминизации третьих блюд;
- журнал подсчёта калорийности продуктов, используемых в десятидневную декаду.