

**Муниципальное бюджетное учреждение Губкинского городского округа
«Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних»**

309181, Белгородская область, город Губкин, улица Дзержинского, дом 56а

Принято:

На Общем собрании работников МБУ
Губкинского городского округа
«Социально-реабилитационный центр для
несовершеннолетних»

Протокол № 1 от 23 января 2018г

Утверждено:

директор МБУ Губкинского городского
округа «Социально-реабилитационный
центр для несовершеннолетних»

 **Е.В. Толмачева**
Приказ № 30 от 23 января 2018г

Положение

**об организации питания воспитанников
муниципального бюджетного учреждения Губкинского
городского округа «Социально-реабилитационный центр для
несовершеннолетних»**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания воспитанников разработано для муниципального бюджетного учреждения Губкинского городского округа «Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних» (далее – Учреждение), в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Федеральным законом от 28.12.2013г. № 442-ФЗ «Об основах социального обслуживания граждан в РФ», Федеральным законом от 30.03.1999г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 05.04.2013 г. №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», СанПиН 2.4.3259-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», (далее СанПиН 2.4.3259-15), СанПиН 2.4.1. 3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее СанПиН 2.4.1. 3049-13), СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее СанПиН 2.4.5. 2409-08), «Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», утвержденными Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 г. №231н/178.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников в Учреждении, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения качественного и сбалансированного питания детей дошкольного, младшего школьного и старшего школьного возраста, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания.

2. Организация питания в учреждении

2.1. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении являются:

- создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, минеральные соли и микроэлементы;
- соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам воспитанников организации;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, включая обеспечение всех санитарных

требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

- учет индивидуальных особенностей воспитанников организации (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2.2. Организация питания воспитанников осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.3259-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.3. Организация питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми и пр.) осуществляют работники Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

2.4. Закупка и поставка продуктов питания в Учреждение осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 г. №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», на контрактной основе.

2.5. Порядок поставки продуктов определяется контрактами.

2.6. Объемы закупки и поставки продуктов питания в учреждение определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.4.3259-15, и Примерным четырнадцатидневным меню по ценам на продукты питания.

2.7. Планируемое число детодней определяется умножением общего планируемого количества воспитанников, находящихся в учреждении, на календарное количество дней.

2.8. Питание воспитанников осуществляется согласно утвержденным нормам для трёх возрастных категорий детей (от 3-х до 7 лет, от 7 до 11 лет и с 12 до 18 лет) с учетом времени их пребывания в Учреждении. Для детей организуется шестиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, поздний ужин).

2.9. В Учреждении в соответствии с установленными санитарными требованиями имеются следующие условия для организации питания воспитанников:

- производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным) инвентарем;

- помещения (места) для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды;

- квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления блюд и кулинарных изделий;
- разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (режим работы пищеблока, график выдачи готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

2.10. На начало года издается приказ об организации питания воспитанников, распределяются обязанности между работниками, создается бракеражная комиссия.

Директор Учреждения назначает ответственных лиц за:

- планирование закупок продуктов питания;
- своевременное составление первичных заявок и направление их в соответствующие инстанции для проведения электронного маркетинга и заключения контрактов;
- исполнение заключенных гражданско-правовых контрактов;
- приемку продуктов питания, включая внутреннюю экспертизу товара в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 г. №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», СанПиН 2.4.3259-15 и бракераж, который включает в себя «Производственный контроль организации»:
 - органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус);
 - контроль целостности упаковки;
 - контроль сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность.

- соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд;
- соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом;
- санитарным состоянием пищеблока и помещения для приема пищи;
- правильностью отбора и хранения суточных проб;
- ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.3259-15;
- расчетом и оценкой использованного на одного ребенка суточного набора пищевых продуктов, подсчетом энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно).

2.11. Организация питания в Учреждении предусматривает сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания воспитанников, удовлетворяющего физиологические потребности детского организма в основных пищевых веществах и энергии, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности.

2.12. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых суточных норм питания для трёх возрастных групп детей (от 3-х до 7 лет, от 7 до 11 лет и с 12 до 18 лет), включающее примерное меню установленной формы (согласно приложению № 2 СанПиН 2.4.5. 2409-08 по рекомендации СанПиН 2.4.3259-15 утверждается директором.

2.13. На основании утвержденного Примерного перспективного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца (по форме, утвержденной приказом Минфина России от 30.03.15г № 52н) с указанием выхода блюд для воспитанников каждой возрастной группы.

2.14. На каждое блюдо диетсестрой организации разрабатывается технологическая карта (по форме в соответствии с приложением 5 СанПиН 2.4.5. 2409-08 по рекомендации СанПиН 2.4.3259-15) с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов.

2.15. Меню-требование и технологические карты являются основными документами для приготовления пищи на пищеблоке.

2.16. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования руководителя организации запрещается.

2.17. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продуктов) старшей медсестрой или ответственным за организацию питания составляется акт с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью директора. Исправления в меню-требование не допускаются.

2.18. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается проводить их замену в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

2.19. То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются воспитанниками, не является основанием для корректировки рациона.

Если отсутствуют медицинские противопоказания, необходимо добиться, без принуждения, чтобы воспитанник приучился есть новое, незнакомое ему или нелюбимое, но полезное блюдо.

2.20. Учитывая то, что пищевая непереносимость может развиваться практически на любой продукт, исключение таких продуктов из рациона питания осуществляется только в индивидуальном порядке (блюда и продукты, вызывающие непереносимость, исключаются из рациона питания конкретного воспитанника), на основании заключения врача.

2.21. Для правильной организации питания воспитанников существуют локальные акты и документация:

- приказ и положение об организации питания;
- приказ о назначении ответственных за проведение внутренней экспертизы качества закупаемой продукции;
- сопроводительные документы на поступающие продукты, подтверждающие их безопасность и качество (товарно-транспортные накладные, удостоверения качества, сертификаты и др.);

- контракты на поставку продуктов питания;
- примерное четырнадцатидневное меню для воспитанников возрастных групп (от 3-х до 7 лет, от 7 до 11 лет и с 12 до 18 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- меню - требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастных групп детей (от 3-х до 7 лет, от 7 до 11 лет и с 12 до 18 лет);
- ведомость выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением 8 форма №2 «Учетной документации пищеблока» СанПиН 2.4.5. 2409-08 по рекомендации СанПиН 2.4.3259-15);
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал здоровья (в соответствии с приложением 8 форма №3 «Учетной документации пищеблока» СанПиН 2.4.5. 2409-08 по рекомендации СанПиН 2.4.3259-15);
- сведения об исполнении контрактов;
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

2.22. При поставке продуктов питания предприятие-поставщик обязано предоставить все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, декларации или сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности предприятия-изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы (ветеринарное свидетельство формы № 2) на яйца, птицу, мясо, рыбу, колбасные изделия. Доставка поставщиком товара должна осуществляться специально оборудованным транспортным средством для доставки товара, имеющим санитарный паспорт. Транспортировка товара должна быть осуществлена в соответствии с требованиями действующих санитарных правил и нормативов (СанПин).

2.23. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания медицинский персонал проводит консультационно-разъяснительную работу персоналом организации и с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

3. Организация питания детей в возрастных группах

3.1. Работа по организации питания детей в каждой возвратной группе 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 организации.

3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

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

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка.

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

4. Контроль за организацией питания в учреждении

4.1. Ответственным за питание в Учреждении является старшая медсестра, выполняющая функции диетсестры.

4.2. Контроль за организацией питания в Учреждении осуществляют директор, медицинские работники, бракеражная комиссия, действующая на основании «Положения о бракеражной комиссии».

4.3. Директор организации обеспечивает контроль за:

- выполнением суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условиями хранения и сроками реализации пищевых продуктов;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока, наличием необходимого оборудования, его исправностью;
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

4.4. Медицинские работники организации осуществляют контроль за:

- качеством 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);

- технологией приготовления пищи, качеством и проведением бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- режимом отбора и условиями хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, режимом обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информированием директора о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнением суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнением норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствием энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям детей (ежемесячно).

5. Порядок учета питания

5.1. Ежедневно старшая медицинская сестра (диетсестра) составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих воспитанников.

5.2. Ежедневно с 15.00 до 15.30 медицинский работник подает сведения о фактическом присутствии воспитанников заведующему складом на пищеблок.

5.3. В случае снижения численности воспитанников в течение дня, если закладка продуктов для приготовления пищи произошла, порции отпускаются другим воспитанникам, как дополнительное питание в виде увеличения порции блюда, главным образом детям младшего школьного и старшего школьного возраста.

5.4. С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, полдник, ужин, поздний ужин) воспитанники, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад. Не подлежат возврату на склад следующие продукты:

- мясо, печень, так как перед закладкой, производимой в 6.30 ч., продукты дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение;
- овощи, если они прошли тепловую обработку.

5.5. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), кондитерские изделия, масло сливочное, молоко, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

5.6. Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех воспитанников уменьшают выход блюд и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших воспитанников. Заведующему складом необходимо

предусматривать возможность дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

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

5.8. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной Учредителем суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

5.9. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования денежных средств.

5.10. Финансовое обеспечение питания воспитанников в организации отнесено к компетенции Учредителя.

6. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

6.1. Руководитель организации создает условия для организации питания воспитанников, в том числе:

6.1.1. Предусматривает складские помещения для хранения продуктов, производственные помещения для приготовления пищи, оснащенные необходимым технологическим и холодильным оборудованием, стеллажами, инвентарем, весоизмерительными приборами.

6.1.2. Укомплектовывает штат работников пищеблока профессиональными кадрами, способствует обучению, повышению квалификации и профессионального мастерства поваров.

6.1.3. Несет персональную ответственность за организацию питания воспитанников в учреждении и целевое использование денежных средств.

6.1.4. Заключает контракты на поставку продуктов и контролирует исполнение условий поставки.

6.1.5. Заключает контракты на ремонт технологического и холодильного оборудования, госповерку весоизмерительной техники.

6.1.6. Представляет Учредителю, управлению социальной политики необходимую информацию по организации питания воспитанников.

6.1.7. Распределяет обязанности по организации питания между работниками, ответственными за организацию питания воспитанников, с отражением в должностной инструкции.

6.2. Контроль за организацией питания воспитанников и целевым использованием денежных средств возлагается на руководителя Учреждения.

7. Финансирование расходов на питание воспитанников в социальных учреждениях

7.1. Расчет финансирования расходов на питание воспитанников в Учреждении осуществляется на основании рекомендуемых норм питания и физиологических потребностей детей.

7.2. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности воспитанников в Учреждении, мониторинга цен на продукты питания.

8. Заключительные положения

8.1. Срок действия настоящего положения неограничен. Положение действительно до принятия нового.