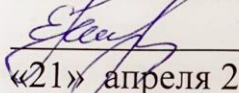


Краевое государственное казенное учреждение для детей-сирот и  
детей, оставшихся без попечения родителей  
«Ачинский детский дом»

СОГЛАСОВАНО

Представитель трудового  
коллектива

КГКУ «Ачинский детский дом»

 Е.А.Карачагина  
«21» апреля 2021



В.А. Антропова.

21 апреля 2021

## ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников  
краевого государственного казенного учреждения для детей-сирот и детей,  
оставшихся без попечения родителей  
«Ачинский детский дом»

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников краевого государственного казенного учреждения для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей «Ачинский детский дом» (далее – Положение) разработано в соответствии: со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ»; 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; СанПиН 1.2.3685–21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2; Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299; Уставом краевого государственного казенного учреждения для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей «Ачинский детский дом» (далее – Учреждение).

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников Учреждения, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.3. Положение разработано в целях укрепления здоровья воспитанников детского дома, обеспечения воспитанников здоровой, сбалансированной пищи, составными частями которой являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, а также контроля рационального использования продуктов питания и денежных средств, выделяемых на организацию питания в Учреждении.

## **2. Организационные принципы и требования к организации питания**

### **2.1. Способ организации питания**

2.1.1. Учреждение самостоятельно обеспечивает предоставление питания воспитанникам на базе столовой и пищеблока Учреждения.

2.1.2. За каждой группой в столовой закреплены определенные обеденные столы.

Дети допускаются к накрытию столов под присмотром взрослых.

2.1.3. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками Учреждения, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.1.4. Предоставление питания воспитанников организуют назначенные приказом директора Учреждения ответственные работники из числа медицинских работников, заместителей директора, педагогов и обслуживающего персонала Учреждения.

2.1.5. Медицинский работник, назначенный по приказу директора Учреждения ответственным лицом, проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (Приложение № 1 к Положению) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

2.1.6. Мастер-классы (обучающие мероприятия) с участием детей проводятся при создании условий, обеспечивающих безопасность пищевой продукции, и под контролем соблюдения технологии приготовления блюд.

2.1.7. По вопросам организации питания Учреждение взаимодействует с министерством образования Красноярского края, органом Роспотребнадзора г.Ачинска, Филиал ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае" в г. Ачинске. 2.1.9. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648–20, СанПиН 2.3/2.4.3590–20, СанПиН 1.2.3685-21 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

## 2.2. Режим питания

2.2.1. Питание детей осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню (14-ти дневное), включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6-13 к СанПиН 2.3/2.4.3590–20.

Для воспитанников Учреждения, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, по согласованию с органами здравоохранения определяются виды пищевой продукции и блюда с учетом заболеваний указанных лиц.

2.2.2. Меню утверждается директором Учреждения.

2.2.3. Ежедневное меню основного (организованного питания) размещается на сутки для всех возрастных групп в доступном для детей и сотрудников месте (в обеденном зале в ячейке). В меню указывается наименование приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

2.2.4. В Учреждении организовано 5-6 разовое в сутки (с учетом того, что воспитанники получают 2-й завтрак в образовательном учреждении во время учебного года\*; бесплатное двухразовое горячее питание (завтрак и обед) получают в школах дети из числа воспитанников детского дома с ограниченными возможностями здоровья; бесплатное одноразовое горячее питание (завтрак) получают дети из числа воспитанников детского дома, обучающиеся 1-4-х классах.

*\* организация питания воспитанников 2-й завтрак в образовательном учреждении во время учебного года осуществляется на основании контракта заключенного Учреждением с МКУ «Комбинат школьного питания».*

Интервалы между приемами пищи не превышают 3,5-4-х часов.

2.2.5. Для воспитанников Учреждения норма обеспечения осуществляется согласно таблице 3 приложения №7 к СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей, находящихся в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей от 1 года (в нетто, г, мл, на 1 ребенка в сутки).

Нормы питания и денежная составляющая в расчете на одного воспитанника Учреждения определены действующим законодательством по возрастным категориям.

2.2.6. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

2.2.7. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

2.2.8. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении №6 к СанПиН 2.3/2.4.3590–20.

2.2.9. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

2.2.10. При организованных перевозках групп детей автомобильным и другими видами транспорта менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции («сухой паек»), свыше 4 часов должно быть организовано горячее питание.

### **2.3. Условия организации питания**

2.3.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648–20, СанПиН 1.2.3685–21, СанПиН 2.3/2.4.3590–20 и ТР ТС 021/2011 в Учреждении выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. 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».

2.3.3. Для организации питания работники Учреждения ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания воспитанников;
- основное 14-дневное меню;
- ежедневное меню;
- индивидуальное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- график смены кипяченой воды;
- программу производственного контроля;
- инструкцию по отбору суточных проб;
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции
- контракты на поставку продуктов питания, сертификаты соответствия к ним

### **2.4. Меры по улучшению организации питания**

2.4.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация Учреждения совместно с педагогами:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников в рамках воспитательной деятельности;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит контроль и мониторинг организации питания.

## **3. Порядок предоставления питания воспитанникам**

3.1. Питание предоставляется воспитаннику на основании приказа Учреждения о прибытии воспитанника в детский дом.

Кратность и наименования приемов пищи определяется по нормам, установленным Приложением № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 3).

3.2. Воспитаннику прекращается предоставление питания, если воспитанник:

- выбывает из детского дома на основании приказа о его выбытии из Учреждения;
- передается в семью на основании приказа Учреждения о передаче в семью;
- находится в стационаре учреждений здравоохранения, летних оздоровительных лагерях, интенсивных школах и др.;
- выезжает из Учреждения для участия в соревнованиях, мероприятиях и др., на основании приказа Учреждения об участии воспитанника в мероприятиях.

3.3. Предоставление питания организуется в соответствии Режимом дня, утвержденным директором Учреждения.

3.4. Отпуск блюд осуществляется по заявкам ответственных работников. Заявка на количество питающихся предоставляется ответственными работниками работникам пищеблока не более, чем за три рабочих дня и уточняется накануне.

#### **4. Питьевой режим**

4.1. Питьевой режим организуется с использованием кипяченой питьевой воды.

При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590–20.

#### **5. Финансовое обеспечение**

5.1. Питание воспитанников Учреждения осуществляется за счет средств краевого бюджета.

#### **6. Обязанности работников при организации питания**

6.1. Директор Учреждения:

- ежегодно в начале календарного года издает приказ об организации питания воспитанников;
- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом Учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников Учреждения ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности; обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на общих собраниях, заседаниях управляющего совета, а также педагогических советах.

6.2. Ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные приказом директора Учреждения, ответственный медицинский работник за питание выполняет обязанности в рамках должностной инструкции.

6.3. Заместитель директора по административно-хозяйственной работе:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;

- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, в том числе одноразовыми перчатками, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.
- 6.4. Работники пищеблока:
- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
  - вправе вносить предложения по улучшению организации питания.
- 6.5. Воспитатели:
- представляют ответственному работнику заявку об организации питания воспитанников. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся; уточняют представленную заявку об организации питания воспитанников;
  - предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в собрания группы вопросы обеспечения воспитанников полноценным питанием;
  - выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания и пожелания детей.

## **7. Контроль за организацией питания**

7.1. Контроль качества и безопасности организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором Учреждения.

7.2. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться надзорными органами.

## **8. Ответственность**

8.1. Все работники Учреждения, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязанностей.

8.2. Работники Учреждения, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

Приложение № 1  
к Положению  
об организации  
питания  
воспитанников

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) <i>(допущен/отстранен)</i>	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							







				продуктов				

Приложение № 6  
к СанПин 2.3/2.4.3590-20

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).

30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Таблица 3

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей, находящихся в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей от 1 года (в нетто, г, мл, на 1 ребенка в сутки)

Наименование вида пищевой продукции	Возраст				
	12-18 месяцев	18 месяцев - 3 года	3 года - 7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
Хлеб ржаной (г)	20	30	50	100	150
Хлеб пшеничный (г)	60	70	90	200	250
Мука пшеничная (г)	16	16	25	40	42
Крахмал	-	2	2	3	3
Крупы, бобовые, макаронные изделия (г)	40	45	45	60	75
Картофель (г)	150	180	240	300	400
Овощи (свежие, мороженные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре зелень (г)	150	200	300	400	475
Фрукты свежие, ягоды (г)	-	250	260	300	300
Фруктовое пюре (г)	250	-	-	-	-
Соки фруктовые (мл)	150	150	200	200	200
Фрукты сухие (г)	10	15	15	15	20
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача	30	35	55	65	70

сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции) (г)					
Кондитерские изделия (г)	15	20	25	30	30
Кофе (кофейный напиток) (г)	-	-	2	2	2
Какао (г)	-	-	0,5	2	2
Чай (г)	0,2	0,2	0,5	1	1
Мясо 1-й категории (в т.ч. субпродукты - печень, язык, сердце) (г)	80	100	100	110	110
Птица 1-й категории (куры потрошенные, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная,) 1 кат. (г)	20	20	30	40	50
Рыба-филе, в т.ч. филе слабо- или малосоленое (г)	25	27	42	80	110
Колбасные изделия (г)	-	-	10	25	25
Молоко, кисломолочные продукты (мл)	600	600	550	500	500
Творог (5% - 9% м.д.ж.) (г)	25	50	50	60	70
Сметана (г)	5	8	10	10	11
Сыр (г)	5	10	10	12	12
Масло сливочное (г)	25	30	35	45	51
Масло растительное (мл)	5	7	10	15	19
Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль)	-	-	20	30	40
Яйцо (штук)	0,5	1	1	1	1
Дрожжи хлебопекарные (г)	0,3	0,3	0,4	0,6	0,6
Соль (г)	1,5	3	5	6	8
Специи (г)	-	1	1	2	2

