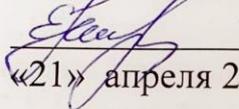


Краевое государственное казенное учреждение для детей-сирот и
детей, оставшихся без попечения родителей
«Ачинский детский дом»

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 (образовательные 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

