

ПРИНЯТО:

На заседании педагогического совета

Протокол № 4

от « 14 » « 07 » 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Приказом по ЛОГБУ «Кингисеппский СРЦ»

от « 15 » « 07 » 2022 г. № 158



Положение

об организации питания в ЛОГБУ «Кингисеппский СРЦ»

от « 15 » « 07 » 2022 г. № 014

г.Кингисепп

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует организацию питания в Ленинградском областном государственном бюджетном учреждении «Кингисеппский социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних (Далее - Учреждение).

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии:

- Конституции Российской Федерации;
- Федеральным законом «Об основах социального обслуживания граждан в Российской Федерации» от 28.12.2013 г. № 442-ФЗ (с изменениями и дополнениями);
- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273 (с изменениями и дополнениями);
- Областным законом ЛО «О социальном обслуживании граждан Ленинградской области» от 22.10.2014 г. № 72-03 (с изменениями и дополнениями);
- Порядком предоставления социальных услуг поставщиками социальных услуг в Ленинградской области, утверждённого постановлением правительства ЛО от 29.07.2022. № 536,
- «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СП 2.4.3648-20;
- «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения» СП 2.3/2.4.3590-20.

1.3. Настоящее положение об организации питания устанавливает:

- 1.3.1. цели, задачи по организации питания;
 - 1.3.2. основные направления в работе по организации питания;
 - 1.3.3. порядок организации питания детей, соблюдение условий для укрепления здоровья, обеспечение питанием каждого получателя социальных услуг;
 - 1.3.4. соблюдение условий хранения продуктов;
 - 1.3.5. роль и место ответственного лица за организацию питания;
 - 1.3.6. деятельность бракеражной комиссии;
- 1.4. Настоящее положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми: администрацией учреждения; работниками пищеблока, воспитателями, младшими воспитателями; медицинскими работниками.

2. Цель, задачи по организации питания

- 2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей дошкольного и школьного возраста, сохранение здоровья получателей социальных услуг;
- 2.2. Основными задачами организации питания несовершеннолетних получателей социальных услуг в Учреждении являются: создание условий, направленных на обеспечение получателей социальных услуг рациональным и сбалансированным питанием; гарантирование качества безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд; пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Основные направления работы по организации питания

- 3.1. Изучение нормативно-правовой базы по организации питания;
- 3.2. Материально-техническое оснащение помещений пищеблока;
- 3.3. Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещениях пищеблока;
- 3.4. Организация питания детей школьного возраста;
- 3.5. Организация питания детей дошкольного возраста;

- 3.6. Обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
- 3.7. Обучение и инструктаж педагогических работников, младших воспитателей;
- 3.8. Контроль и анализ условий организации питания получателей социальных услуг дошкольного и школьного возраста.
- 3.9. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания;
- 3.10. Разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
- 3.11. Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.

4. Требования к организации питания получателей социальных услуг

4.1. Организация питания возлагается на администрацию Учреждения.

Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогическим и медицинской сестрой, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

4.2. Директор Учреждения несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации питания несовершеннолетних получателей социальных услуг.

4.3. При приеме пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществлять контроль за соблюдением поставщиком при транспортировке условий, обеспечивающих их сохранность, предохраняющих от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке и программы производственного контроля за безопасностью пищевой продукции с применением ХАСПП.

4.4. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (ведомость на доставку продуктов питания, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство).

- Свидетельство о государственной регистрации на специализированные продукты детского питания для детей,

- Декларация о соответствии.

- товарно-транспортная накладная, в которой указываются сведения о регистрационном номере декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя /поставщика/, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. 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.

4.5. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

4.6. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

4.7. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

4.8. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

4.9. Для приготовления пищи используется электрооборудование.

4.10. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

4.11. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профес-

сиональной гигиенической подготовке.

4.12. 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 «Журнале здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющих на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.

4.13. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории Учреждения.

4.14. В Учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

4.15. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в Учреждении и дома родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

5. Организация питания

5.1. Организация питания детей в Учреждении предусматривает необходимость соблюдение следующих основных принципов: составление полноценного рациона питания; использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов, строгое соблюдение режима питания для детей различных возрастных групп в соответствии с возрастными физиологическими нормами суточной потребности и суммарного объема блюд по приёму пищи (в граммах); соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков зависимости от возраста и уровня развития детей; правильное сочетание питания в Учреждении с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание детей; учет климатических, особенностей региона, времени года, изменении в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона; индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний, строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов; повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в групповых ячейках.

5.2. Учреждение обеспечивает питание детей в соответствии с утверждёнными нормативами: в полустационарной форме – трёхразовое при нахождении несовершеннолетнего свыше 4-х часов, двухразовое - при нахождении несовершеннолетнего до 4-х часов, в стационарной форме - пяти разовое питание детей.

5.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, 14-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей в возрасте 3-7 лет, 7-10 лет, 11-18 лет.

5.4. Примерное меню утверждается директором Учреждения и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (приложение СП 2.3/2.4.3590-20), а именно: прием пищи; наименование блюда; его выход; пищевую (белки, жиры, углеводы) и энергетическую ценность блюда; содержание витамина С; ссылку на рецептуру блюд.

5.5. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.

5.6. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются - 3 раза в неделю.

5.7. При отсутствии, каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

5.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Составление меню - раскладки осуществляется в электронном виде и на бумажном носителе.

5.9. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

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

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей (приложение СП 2.3/2.4.3590-20),

- изготовление на пищеблоке Учреждения творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, папшкетов, заливных блюд (мясных и рыбных), окрошек и холодных супов,

- использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

5.11. В составлении меню учитываются нормы расходования средств на продукты питания на одного получателя социальных услуг в сутки за счёт выделенных средств бюджета на текущий финансовый год.

6. Организация работы пищеблока.

6.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с приложением СП.

6.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

6.3 Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом директора Учреждения. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме, порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 гр. Сохраняют 48 часов при t +2 -+6 С в холодильнике.

6.4. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

7. Организация питания получателей социальных услуг в группах.

7.1. Работа по организации питания детей в групповых ячейках 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.

7.2. Получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель строго по графику, который утверждает директор Учреждения. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

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

7.4. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан: промыть столы горячей водой с мылом; тщательно вымыть руки; надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи; проветрить помещение;

7.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов.

7.6. Детская порция должна соответствовать меню.

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

7.8. Прием пищи воспитателем не может осуществляться одновременно с детьми.

7.9. Детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, детей-инвалидов, докармливает воспитатель или младший воспитатель при необходимости под контролем медицинской сестры.

7.10. Прием пищи детей осуществляется не менее 20 минут.

7.11. После приема пищи отходы утилизируются младшим воспитателем в соответствии с требованиями СанПин.

7.12. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и приложением СП 2.3/2.4.3590-20, несут воспитатели.

7.13. Контроль за организацией питания несовершеннолетних может проводиться директором учреждения, заместителем директора, главным бухгалтером, бухгалтером, заведующей отделением и медицинским работником.

8. Порядок учета питания

8.1. Руководитель Учреждения издает приказ о назначении ответственных за питание.

8.2. Ответственные за питание осуществляют учет питающихся детей в ежедневном табеле посещения детей.

8.3. Ежедневно ответственные за питание ведут учет питающихся детей с занесением в лист учёта питания, на основании списков присутствующих детей, до 11.00.

8.4. Закладка продуктов для приготовления завтрака производится поваром до 7.00.

8.5. Продукты для завтрака выписываются по меню согласно «Порционного требования на детей» предыдущего дня.

8.6. Продукты для бульона первого блюда (для обеда) выписываются по меню согласно «Порционного требования на детей» предыдущего дня, закладка продуктов производится в 9.00

8.7. Ответственные за питание присутствуют при закладке основных продуктов в котел и проверяют блюда на выходе.

8.8. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости (журнале). Записи в ведомости (журнале) производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги и согласовываются с директором и ответственными за питание.

9. Финансирование расходов на питание получателей социальных услуг

9.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора Учреждения, главного бухгалтера.

9.2. Расчёт финансирования расходов на питания воспитанников в Учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;

9.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств.

9.4. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются в рамках государственного задания и в соответствии с перечнем основных планово-экономических показателей деятельности государственных учреждений, подведомственных КСЗН ЛО.

10. Контроль за организацией питания

10.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется приложением СП 2.3/2.4.3590-20, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации»; Программы производственного контроля за безопасностью пищевой продукции с применением ХАСПП.

10.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении к участию в контроле привлекаются: администрация (заместитель директора, главный бухгалтер, заведующая отделением, медицинская сестра), бракеражная комиссия.

10.3. В Учреждении разрабатывается план контроля за организацией питания который утверждается приказом директора.

10.4.Зав.хозяйством Учреждения обеспечивают контроль за:

- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

Медицинская сестра при участии заведующим отделением обеспечивают контроль за выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформление блюд;

Главный бухгалтер, ответственный за организацию питания бухгалтер, заведующий складом обеспечивают контроль за выполнением договоров на поставку продуктов питания.

10.5.Ответственные за питание в Учреждении осуществляют контроль за:

качеством поступающих продуктов (ежедневно) - осуществляют 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 (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);

технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);

работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);

информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);

выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

10.6.Бракеражная комиссия:

- контролирует закладку продуктов;
- снятие остатков;
- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала; учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
- разрабатывает график выдачи получения приготовленных блюд по группам.

10.7.Требования бракеражной комиссии по устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения директором и работниками Учреждения.

10.8.Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются по мере необходимости и в соответствии с планом внутреннего контроля деятельности учреждения.

- накопительная ведомость (расчет и оценка использованного на одного ребенка набора пищевых продуктов проводится один раз в десять дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных питательных веществ проводится ежемесячно);
- Гидроакустическая проверка поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов в соответствии с приложением СП 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 N 32
- лабораторный бракераж готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением к СП 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 N 32, с регистрацией отбора суточных проб;
- контроль здоровья в соответствии с (приложением СП 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 N 32) заявки на продукты питания (подаются по мере необходимости, по графику согласно контракту);
- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- тетрадь складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.