



УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора ГБУСОН РО

«СРЦ Егорлыкского района»

Сытникова Е.М.

«30» 12 2020г

Приказ от 30.12.2020 № 166

## **ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ в ГБУСОН РО «СРЦ Егорлыкского района»**

### **1. Общие положения**

1.1. Положение об организации питания воспитанников в Государственном бюджетном учреждении социального обслуживания населения Ростовской области «Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних Егорлыкского района» (сокращённое наименование – ГБУСОН РО «СРЦ Егорлыкского района», далее по тексту - Учреждение) разработано в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 27 октября 2020 года N 32, приказом Минфина от 1 декабря 2010г. №157н, приказом Минфина от 16 декабря 2010г. №174н, приказом Минфина России от 30 марта 2015г. №52н

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников в Учреждении разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания воспитанников и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

1.3. Контроль за качеством питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, за санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на медицинскую сестру диетическую (медицинскую сестру) Учреждения.

### **2. Организация питания детей в Учреждении**

2.1. Воспитанники дошкольного возраста (3-7 лет), находящиеся в Учреждении получают шестиразовое питание, воспитанники школьного возраста (7-11 лет, 12 лет и старше) получают пятиразовое питание.

2.2. Объём пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

2.3. Питание воспитанников в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню в возрасте от 3 до 7 лет, 7-11 лет, 12 лет и старше, разработанное медицинской сестрой диетической и утвержденной директором учреждения.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается директором Учреждения.

2.5. При составлении меню-требования учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке 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;
- сведения о стоимости и наличии продуктов.

2.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. (Ф 0504202). Меню требование пишется синей шариковой ручкой, без помарок и исправлений.

2.7. Вносить изменения и исправления в утверждённое меню-требование, без согласования с директором Учреждения, запрещается.

При необходимости (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) медицинской сестрой диетической (медицинской сестрой) в меню-требование вносятся изменения, заверяются подписью директора Учреждения. Исправления в меню-требование не допускаются.

2.8 Для своевременного и правильного отражения на счетах бухгалтерского учета материальных запасов, меню требование сдается в бухгалтерию на следующий день, после совершения хозяйственной операции (выдача продуктов питания) утвержденное директором Учреждения и подписанное всеми ответственными лицами.(завсклад, повар, бухгалтер, врач(диетсестра)).

2.9. Для обеспечения преемственности питания, воспитанников информируют об ассортименте питания, вывешивая меню в столовой, с указанием полного наименования блюд.

2.10. Медицинская сестра диетическая (медицинская сестра) обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котёл и проверять блюда на выходе.

2.11. Объём приготовленной пищи должен соответствовать количеству воспитанников и объёму разовых порций.

2.12. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медицинской сестры диетической (медицинской сестры), представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.13. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинской сестрой диетической осуществляется С-витаминация III блюда.

2.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

### **3. Организация питания воспитанников в группах**

3.1. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке к кормлению и во время приёма пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приёма пищи воспитанниками.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утверждённому директором Учреждения.

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

3.4. Перед раздачей пищи воспитанникам помощник воспитателя и подсобный рабочий 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 приёмом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники с 3-х лет.

3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого воспитанника (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

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

3.8. Подача блюд и приём пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подаётся I блюдо;
- воспитанники рассаживаются за столы и начинают приём пищи.
- воспитанники приступают к приёму I блюда;

- по окончании подсобный рабочий убирает со столов тарелки из-под первого;
- подаётся II блюдо;
- приём пищи заканчивается приёмом III блюда.

3.9. В группах раннего возраста воспитанников(3-7 лет), у которых не сформирован навык самостоятельного приёма пищи, докармливают.

#### **4. Мониторинг питания**

4.1. Мониторинг питания представляет собой сбор информации о качестве питания воспитанников путём изучения количества пищевых отходов готовых блюд и кулинарных изделий.

4.2. Мониторинг питания позволяет решить следующие задачи:

- получение объективной информации о качестве питания воспитанников;
- наблюдение за питанием воспитанников на группах;
- выявление блюд, дающих наибольшее количество отходов;
- анализ результатов мониторинга;
- использование полученных данных для внесения изменений в примерные 10-ти дневные меню.

4.3. Проведение мониторинга питания осуществляет медицинская сестра диетической (медицинская сестра); воспитателем.

4.4. В обязанности комиссии входит:

- наблюдение выдачи пищи на пищеблоке,
- наблюдение на группах за принятием пищи воспитанниками;
- анализ и оценка результатов мониторинга

#### **5. Порядок учёта питания**

5.1. Ежедневно медицинская сестра диетическая (медицинская сестра) составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей.

5.2. Выдача продуктов питания на пищеблок по меню требованию производится не позднее 14ч 00мин.

5.3. В случае снижения численности воспитанников:

- отсутствующие воспитанники(выбывшие) снимаются с питания;
- продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по треб.накладной (ф.0504204)
- возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, полдника не производится, если они прошли тепловую обработку, а также продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
- возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущённое молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, мясо, птица, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

5.4. В случае повышения численности воспитанников, выписывается дополнительное меню-требование на последующие виды приёма пищи в

соответствии с количеством прибывших воспитанников. Заведующему складом необходимо предусматривать необходимость пополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

5.5. Учёт продуктов ведётся заведующим складом в книге учета материальных ценностей (ф. 0504042) ежедневно, по всем категориям довольствующихся, в накопительной ведомости по расходу продуктов питания (ф.0504038), в накопительной ведомости по приходу продуктов питания (ф.0504037). Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

5.6. В бухгалтерском учете списание продуктов питания осуществляется по Акту о списании материальных запасов (ф.0504230)

## **6. Заключительное положение**

6.1 Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения и действует до его замены или отмены.