**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым**

**Государственное бюджетное специализированное учреждение Республики Крым**

 **«Керченский межрегиональный социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |   | **УТВЕРЖДЕНО**Приказом и. о директораГБСУ РК «Керченский МСРЦН»»«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ года |

**ПОЛОЖЕНИЕ\_\_\_**

**ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ НЕСОВЕРШЕННОЛЕТНИХ,**

**обслуживаемых Государственным бюджетным специализированным учреждением Республики Крым «Керченский межрегиональный социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних» в стационарном отделении социальной реабилитации и социально-правовой помощи**

1. **Общие положения**

 Положение об организации питания несовершеннолетних, обслуживаемых ГБСУ РК «Керченский МСРЦН» в стационарном отделении социальной реабилитации и социально-правовой помощи (далее – дети), разработано на основании 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 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее – СанПиН 2.4.5.2409-08), 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), а также Устава ГБСУ РК «Керченский МСРЦН» (далее – Центр).

* 1. Основными задачами при организации питания детей в Центре являются:
* обеспечение детей питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
* гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
* предупреждение (профилактика) среди детей инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
* пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
	1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Центре.
	2. Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники Центра в соответствии с функциональными обязанностями (заведующий хозяйством, кладовщик, руководитель подразделения, врач-педиатр, повар, сотрудник, ответственный за организацию питания, воспитатели, социальные педагоги).
	3. Срок действия данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

**2. Организация приготовления питания на пищеблоке**

* 1. Дети получают шестиразовое питание, обеспечивающее их растущий организм энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.
	2. Объем пищи и выход блюд строго соответствуют возрасту ребенка.
	3. Питание в Центре осуществляется в соответствии с примерным 14-дневным сбалансированным меню, утвержденным директором Центра, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания для соответствующего возраста детей. При составлении меню и расчете калорийности соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое составляет 1:1:4 соответственно.
	4. На основе примерного 14-дневного меню ежедневно сотрудником, ответственным за питание, составляется меню-требование с указанием выхода блюд, которое утверждается директором Центра. На каждое блюдо разрабатывается технологическая карта установленного образца и утверждается директором Центра.
	5. Для детей в возрасте от 3 до 7 лет, от 7 до 12 лет и от 12 до 18 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:
* среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
* объем 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 запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
	1. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню- требование обязательно включают блюда для диетического питания.
	2. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у сотрудника, ответственного за питание. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку включаются блюда- заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.
	3. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденными СанПиН 2.4.5.2409-08 и СанПиН 2.4.1.3049-13 таблицей замены продуктов.
	4. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с директором Центра запрещается.
	5. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью директора Центра. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
	6. Сотрудник, ответственный за питание, обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
	7. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд до 75°.
	8. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только после снятия пробы членами бракеражной комиссии и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.
	9. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, поваром осуществляется С-витаминизация III-го блюда после охлаждения. Витаминизированные блюда не подогреваются.
	10. В «Журнал учёта С-витаминизации» ежедневно заносятся сведения о проводимой витаминизации, указывается наименование витаминизированного блюда, число витаминизированных порций, количество премикса из расчета на 1 порцию в соответствии с возрастными нормативами и введенное в общую массу блюда.
	11. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания.
	12. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.
	13. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в полном объеме. Пробу отбирает повар стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и пробы сохраняются не менее 48 часов при температуре +2 + 6°C в отдельном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет сотрудник, ответственный за питание.
	14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов.
	15. При транспортировке пищевых продуктов осуществляется контроль соблюдения условий, обеспечивающих их сохранность, предохраняющих от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к перевозке.
	16. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Центре осуществляется при наличии сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости

– ветеринарное свидетельство). 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 - кладовщик. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

* 1. Пищевые продукты хранятся в кладовых, оборудованных приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильным оборудованием с контрольными термометрами.
	2. В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка - по утвержденному графику.
* Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку, куда вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведенияпрививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.
	1. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится 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 «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняются от работы работники с признаками заболеваний. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.
	2. Работникам пищеблока во время работы запрещается носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками и курить на рабочем месте.
	3. Для организации питьевого режима в Центре используется отфильтрованная кипяченая питьевая вода, при условии ее хранения не более 3-х часов с момента кипячения или отфильтрованная вода, пропущенная через очищающие фильтра.
1. **Организация питания детей в группах**
	1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя, помощника воспитателя и заключается:
		* в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
		* в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
	2. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
	3. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства к сервировке столов могут привлекаться дети.
	4. Прием пищи осуществляется строго по графику, утвержденному директором Центра:

|  |  |
| --- | --- |
| **Прием пищи** | **ВОЗРАСТ** |
| **3 - 7 лет** | **7 - 12 лет** | **12 - 18 лет** |
| **Будние дни** | **Выходные и праздничные дни** | **Будние дни** | **Выходные и праздничные дни** | **Будние дни** | **Выходные и праздничные дни** |
| **Завтрак** | 08.00 - 08.30 | 09.00 - 09.30 | 07.40 - 08.00 | 08.30 - 09.00 | 07.40 - 08.00 | 08.30 - 09.00 |
| **Второй завтрак**  | 10.00.-10.30 | 10.30-10.30 | 11.30-11.45 | 11.30-11.45 | 11.30-11.45 | 11.30-11.45 |
| **Обед** | 12.30 - 13.00 | 12.30 - 13.00 | 14.00-14.30 | 14.00-14.30 | 14.30-15.00 | 14.30-15.00 |
| **Полдник** | 15.00 - 15.15 | 15.00 - 15.15 | 15.45-16.00 | 15.45-16.00 | 15.45-16.00 | 15.45-16.00 |
| **Ужин** | 18.00 - 18.30 | 18.00 - 18.30 | 19.00 - 19.30 | 19.00 - 19.30 | 19.00 - 19.30 | 19.00 - 19.30 |
| **Второй****ужин** | 20.00 - 20.15 | 20.00 - 20.15 | 20.30 - 20.45 | 20.30 - 20.45 | 20.30 - 20.45 | 20.30 - 20.45 |

* 1. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением, СанПиН 2.4.1.3049-13 и СанПиН 2.4.5.2409-08.
1. **Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания**

4.1. Директором Центра издается приказ о назначении ответственного за питание.

4.2. Ежедневно сотрудник, ответственный за питание, составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков детей, которые подаются работником, ответственным за учет детей, ежедневно с 09.00 до 10.00 часов.

4.3. Если в течение дня на стационарное обслуживание в Центр поступает ребенок, не заявленный в список на питание, то для него выписывается дополнительное питание.

4.4. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости в количественном отношении. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном выражении. Один раз в две недели в ведомости подсчитываются итоги.

4.5. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании данных о количестве детей и документации поставщика продуктов.

4.6. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции главного бухгалтера.

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

4.8. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в Центре.

4.9. Поставка продуктов питания осуществляется на основании контрактов, заключенных по результатам электронных аукционов и других процедур, предусмотренных действующим законодательством.

1. **Совет по питанию**
	1. Для разрешения сложных ситуаций, связанных с организацией питания, в Центре может создаваться Совет по питанию.
	2. Совет по питанию рассматривает ситуации, связанные с обстоятельствами, создающими угрозу безопасности питания.
	3. В состав Совета по питанию входят директор, заместитель директора, заведующий отделением, главный бухгалтер, врач, сотрудник, ответственный за питание, кладовщик.
	4. Совет по питанию собирается по инициативе одного из членов совета в сроки, устанавливаемые директором Центра.
	5. Совет по питанию принимает решение простым большинством голосов. Голос директора является решающим.
	6. Решение Совета по питанию реализуется в форме письменных и устных распоряжений руководителей, приказов директора.

**6. Контроль за организацией питания в Центре**

* 1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, при организации питания в Центре, администрация руководствуется СанПиН 2.4.1.3049-13 и СанПиН 2.4.5.2409-08.
	2. Контроль за правильной организацией питания детей, осуществляется руководителем учреждения.
	3. Заведующий хозяйством:
	+ несет ответственность за правильную организацию питания детей;
	+ контролирует деятельность хозяйственных работников;
	+ контролирует организацию доставки продуктов в учреждение, соблюдение правил их хранения и использования, постановку работы на пищеблоке, правильность составления меню-требования, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяет организацию питания детей в группах.
	1. Бракеражная комиссия:
	+ осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
	+ проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
	+ контролирует организацию работы на пищеблоке;
	+ осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
	+ проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
	+ следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
	+ периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
	+ проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
	+ контролирует ведение бракеражных журналов.
	1. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим хозяйством, медицинским персоналом, работниками пищеблока, кладовщиком, отражаются в их должностных инструкциях.

При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями.