

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора
ГБУ ПО «КЦСОН
Никольского района»
«10» августа 2026 года № 166/1

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
в отделении социальной реабилитации несовершеннолетних «Мечта»
государственного бюджетного учреждения «Комплексный центр
социального обслуживания населения Никольского района»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания несовершеннолетних отделения социальной реабилитации несовершеннолетних «Мечта» ГБУ ПО «Комплексный центр социального обслуживания населения Никольского района» (далее – Отделение) в стационарной форме.

1.2. Положение разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации; Федеральным законом от 28.12.2013г. № 442–ФЗ « Об основах социального обслуживания граждан в Российской Федерации»; Федеральным Законом от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно–эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями); Федеральным Законом от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с последующими изменениями); СанПиН 2.3/2.4.4282-26 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 2 июня 2026 года №18); СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 19); Уставом ГБУ ПО «КЦСОН Никольского района» и другими Федеральными законами и иными нормативными актами.

1.3. Настоящее положение устанавливает:

1.3.1. Цели, задачи по организации питания в Отделении.

1.3.2. Требования к организации питания воспитанников.

1.3.3. Организация работы пищеблока

1.3.4. Соблюдение условий хранения продуктов питания.

1.3.5. Ответственность за организацию питания в Отделении.

1.4 Настоящее положение является обязательным для исполнения в соответствии с функциональными обязанностями (сотрудник ответственный за организацию питания – заведующая Филиалом, завхоз, воспитатели, помощники воспитателей, врач-педиатр, медсестра).

1.5. Срок действия данного Положения не ограничен.

2. Цели, задачи по организации питания в Отделении.

2.1. Целью настоящего положения является обеспечение гарантий прав воспитанников на получение питания, сохранение здоровья воспитанников.

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников Отделения являются:

- создание условий направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;

- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Дети получают пятиразовое питание, с интервалом в 3,5 - 4 часа, обеспечивающее их растущий организм энергией и основными пищевыми веществами.

3.2. Объем пищи, и выход блюд строго соответствуют возрастным группам несовершеннолетних.

3.3. Организация питания производится в строгом соответствии с режимом.

В Отделении устанавливается следующий режим приема пищи:

Завтрак –7.30; 8:30

Обед –12:30 (для воспитанников школьного возраста по окончании занятий в образовательной организации);

Полдник – 15:00

Ужин 1 – 18:20

Ужин 2 - 20:00

3.4. Для детей в возрасте от 3 до 7 лет, от 7 до 18 лет меню-раскладка составляется с учетом:

- среднесуточных наборов продуктов для каждой возрастной группы;
- объема блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выхода готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данных о химическом составе блюд;
- требований Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно- кишечного заболевания, отравления.

3.5. Питание в Отделении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным сбалансированным меню, утвержденным директором ГБУ ПО«КЦСОН Никольского района», 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).

3.6. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно сотрудником, ответственным за составление ежедневного меню-раскладки, составляется меню с указанием выхода блюд, которое утверждается заведующей Отделением. На каждое блюдо разрабатывается технологическая карта в 2-х экземплярах, утвержденная директором учреждения. Один экземпляр технологической карты хранится в пищеблоке, второй у медицинской сестры.

3.7. Десятидневное меню изменяется по сезонам два раза в год.

3.8. Меню - требование составляется согласно цикличному 10-дневному меню с учетом среднесуточного набора продуктов питания, ежедневно утверждается заведующей отделением и подписывается врачом педиатром, поваром, завхозом. При отсутствии продуктов, входящих в состав блюд меню, производится замена блюда равноценным по энергетической ценности, с записью в журнале бракеража. Меню-требование составляется ежедневно.

3.9. Допускается составление единого меню для различного возраста детей, при условии указания в меню-раскладке разного расхода продуктов выхода блюд в зависимости от возраста ребенка и с учетом норм продуктов.

3.10. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующей Отделением запрещается.

3.11. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) завхозом составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующей Отделением. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

3.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; первые блюда подаются при температуре до 75°, вторых блюд до 65°.

3.13. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С-витаминизация III-го блюда после охлаждения. Витаминизированные блюда не подогреваются. 3.14. 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.

3.15. При поступлении несовершеннолетнего на обслуживание в меню-требование по сравнению с данными на начало дня, вносятся изменения. Медицинская сестра составляет расчёт изменения потребности в продуктах питания.

3.16. Заведующая складом (завхоз) ежедневно до 8-30 утра предоставляет медицинской сестре сведения о количестве и ассортименте продуктов, имеющихся на складе.

4. Организация работы пищеблока

4.1. Контроль готовой пищи перед ее выдачей ежедневно производится бракеражной комиссией.

4.2. Проверка готовой пищи на пищеблоке перед ее выдачей производится в следующем порядке: непосредственно из котла, в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню-раскладке (оцениваются органолептические качества, общий выход готовых блюд). Отклонения веса от нормы не должны превышать 3 %.

Результаты пробы пищи записываются бракеражной комиссией в «Журнал бракеража».

4.3. Сотрудник, ответственный за питание, обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

4.4. 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.

4.5. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания.

4.6. 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°С в отдельном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль над правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет сотрудник, ответственный за питание.

4.7. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов.

- 4.8. При транспортировке пищевых продуктов осуществляется контроль соблюдения условий, обеспечивающих их сохранность, предохраняющих от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к перевозке.
- 4.9. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Отделении 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 – завхоз. 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.
- 4.10. Пищевые продукты хранятся на складе, оборудованном приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильным оборудованием с контрольными термометрами.
- 4.11. В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка - по утвержденному графику.
- 4.12. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку, куда вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.
- 4.13. 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.
- 4.14. Работникам пищеблока во время работы запрещается носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками и курить на рабочем месте.
- 4.15. Для организации питьевого режима в Отделении используется кипяченая питьевая вода, при условии ее хранения не более 3-х часов с момента кипячения.

5. Организация питания детей в Отделении

- 5.1. Работа по организации питания детей осуществляется под руководством воспитателя, помощника воспитателя, медицинской сестры:
- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
 - в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 5.2. Воспитанники питаются в столовой Отделения.
- 5.3. Ежедневно медсестра вывешивает меню на информационном стенде, с нормами питания.
- 5.4. Накрытие столов (сервировка) проводится дежурным персоналом с использованием раздаточных разносов.
- 5.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства к сервировке столов могут привлекаться дети, согласно графика дежурных по столовой.
- 5.6. Прием пищи осуществляется строго по графику, утвержденному заведующей Отделением.

6. Контроль за организацией питания в Отделении.

6.1. Контроль над правильной организацией питания детей, осуществляется заведующей Отделением.

6.2. Медицинский работник ответственный за питание:

- несет ответственность за правильную организацию питания детей;
- правильность составления меню-раскладки, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяет организацию питания детей.

6.3. Завхоз:

- контролирует организацию доставки продуктов в Отделение, соблюдение правил их хранения и использования.

6.4. 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 журналов бракеража.

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

7. Соблюдение условий хранения и выдачи продуктов питания.

7.1. Отпуск продуктов со склада завхозом производится повару по требованию-накладной. Предварительно продукты питания взвешиваются независимо от того, что они были получены по весу со склада. Закладка в котёл производится в присутствии медсестры или одного из членов бракеражной комиссии. В выходные и праздничные дни закладка продуктов проводится в присутствии дежурного персонала.

7.2. Порционирование блюд при раздаче пищи производится с обязательным взвешиванием контрольной порции.

7.3. За продукты питания, находящиеся на пищеблоке, полную материальную ответственность несет повар.

7.4. Заведующий складом (завхоз) осуществляет:

- своевременную заявку на закупку продукции в ассортименте и количестве, согласно потребности Отделения;
- приемку продуктов питания, поступающих в Отделение, с полным пакетом сопроводительных документов на продовольственное сырье и пищевые продукты, подтверждающих их качество и безопасность (удостоверения качества, гигиенические сертификаты, сертификаты соответствия);
- контроль за приемкой, хранением и сроками реализации особо скоропортящейся продукции;

- учет продуктов питания на складе с записью в книге учёта материальных ценностей. На каждое наименование продукта ведется отдельная страница, остатки в книге выводятся систематически после каждой записи по расходу и приходу продуктов питания.

7.5. Полную материальную ответственность за прием, хранение и отпуск продуктов питания несет заведующая складом (завхоз).

7.6. Лица, допустившие хищение продуктов питания, привлекаются к административной и материальной ответственности, вплоть до передачи материалов на виновных в правоохранительные органы.

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

7.8. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости по приходу продуктов питания и накопительной ведомости по расходам продуктов питания в количественном отношении. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном выражении. Один раз в месяц в ведомости подсчитываются итоги.

7.9. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции бухгалтера.

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