

муниципальное казенное учреждение «Детский дом «Ровесник»

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор МКУ «Детский дом  
«Ровесник»

 Н.Ю. Лобыкина

«30»  2020 г.

Приказ №  от 



## **ПОЛОЖЕНИЕ**

**о питании воспитанников МКУ «Детский дом «Ровесник»**

Новокузнецкий городской округ, 2020 г.

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1. Положение об организации питания воспитанников в муниципальном казенном учреждении «Детский дом «Ровесник» (далее Учреждение) разработано на основании СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления молодежи»

2. Основными задачами при организации питания воспитанников в учреждении являются:

- обеспечение воспитанников полноценным, сбалансированным горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям организма;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления пищи;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников алиментарно-зависимых заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания, формирование культуры здорового питания.

3. Настоящее Положение определяет:

- общие положения организации питания воспитанников;
- общие принципы организации питания воспитанников;
- порядок организации питания в Учреждении;
- документацию Учреждения по вопросам, связанным с организацией питания.

4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом и утверждается приказом директора.

## **2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ**

1. При организации питания Учреждение руководствуется нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления молодежи»

2. В учреждении должны быть созданы следующие условия для организации питания воспитанников:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), кухонным инвентарем и посудой;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

- разработан и утвержден порядок питания воспитанников (график питания воспитанников).

3. Администрация Учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием воспитанников, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы по формированию культуры здорового питания воспитанников.

4. Для воспитанников предусматривается организация шестirazового питания (завтрак, II завтрак, обед, полдник, ужин, II ужин).

5. Питание в Учреждении организуется на основе примерного циклического 14-дневного меню для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет.

6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании воспитанников, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

7. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за питание, который назначается приказом директора образовательного учреждения на текущий учебный год.

8. Руководитель образовательного учреждения несет ответственность за создание условий по организации горячего питания воспитанников.

### **3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ.**

1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором Учреждения меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), калорийность блюд.

2. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором учреждения.

3. Для поддержания порядка в столовой организовывается дежурство старшего воспитателя, воспитателя, медицинской сестры на круглосуточное дежурство.

4. Контроль за качеством, сбалансированностью, организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил, проверку качества пищи, соблюдением рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора Учреждения. В состав бракеражной комиссии входит ответственный за организацию питания (медицинская сестра (диет.сестра), медицинская сестра на круглосуточное дежурство (по согласованию), старший воспитатель, дежурный воспитатель по столовой. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал. Кроме того, контроль за качеством, сбалансированностью, организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил, соблюдением рецептур, проверку качества пищи, и технологических режимов осуществляет и технолог МБУ «Комбината питания», который по результатам проверки составляет акт.

5. Медицинские работники, воспитатели организуют разъяснительную и просветительскую работу с воспитанниками о культуре здорового питания, 6. Воспитатели сопровождают воспитанников в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором Учреждения, контролируют соблюдение гигиены перед приёмом пищи и их поведение во время приема пищи.

6. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:

- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания, осуществляет мониторинг организации горячего питания; посещает все совещания по вопросам организации питания;
- своевременно предоставляет необходимую отчётность;
- проверяет качество поступающих продуктов питания, меню;
- регулярно принимает участие в работе бракеражной комиссии.

#### 4. ДОКУМЕНТАЦИЯ УЧРЕЖДЕНИЯ

В Учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение об организации питания воспитанников.
- «Четырнадцатидневное цикличное меню»;
- журнал «Бракеража готовой продукции»;
- журнал «Бракеража скоропортящихся продуктов»;
- «Накопительный журнал», в котором ведется учет выполнения норм питания каждые 10 дней и за месяц;
- журнал «Гнойничковые заболевания»;
- журнал «Здоровья»;
- журнал «Температурного режима холодильного оборудования» на пищеблоке;
- журнал «Температурного режима холодильного оборудования» на продуктовом складе;
- журнал «Учета отходов при холодной обработке птицы и мяса»;
- журнал «Учета отходов при холодной обработке рыбы»;
- журнал «Учета отходов при холодной обработке сырых овощей»;
- журнал «С» - витаминизации 3-го блюда;
- журнал «Калибровки фруктов и овощей»;
- журнал «Учета относительной влажности в складских помещениях»;
- Журнал учета получения, расхода дезинфицирующих средств и проведения дезинфекционных работ на объекте (пищеблок)
- 2 комплекта технологических карт (для медицинской сестры (диет.сестры) и повара).