

Государственное казенное учреждение Самарской области « Центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей «Искра» городского округа Сызрань (коррекционный)»  
(ГКУ СО «ЦП ДОПР «Искра» (коррекционный)»)

СОГЛАСОВАНО  
на Совете Учреждения

протокол № 2

от « 13 » 02 20 16 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ  
об организации питания воспитанников  
ГКУ СО «ЦП ДОПР «Искра» (коррекционный)»**

г. Сызрань

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников ГКУ СО «ЦП ДОПР «Искра» (коррекционный)» (далее – центр) устанавливает порядок организации питания воспитанников центра.

Положение разработано в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами 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», 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы дошкольных образовательных организаций».

1.2. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность центра по вопросам питания. Принимается на Совете учреждения, и утверждается приказом директора центра.

## **2. Общие принципы организации питания воспитанников**

2.1. Организация питания воспитанников является обязательным направлением деятельности центра.

2.2. Для организации питания воспитанников используются специальные помещения (пищеблок), буфетные (пр. Гагарина, 44), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест;
- обеспеченность технологическим и холодильным оборудованием техническое состояние которого соответствует установленным требованиям СанПиНа;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами;
- для разделки сырых и готовых продуктов должны использоваться доски из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции. Доски не должны иметь дефектов (щелей, зазоров, сколов);
- разделочный инвентарь маркируется;
- холодильное оборудование должно обеспечивать условия для раздельного хранения сырых и готовых к употреблению пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки, а также хранения суточных проб.

2.3. Питание в центре организуется на основе примерного 14-дневного меню.

- 2.4. Примерное меню утверждается директором центра.
- 2.5. Обслуживание питанием воспитанников осуществляется штатными сотрудниками центра, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодическим медицинский осмотры и имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 2.6. Общее руководство организацией питания в центре осуществляет директор.
- 2.7. Для детей с хроническими заболеваниями организуется диетическое питание.

### **3. Порядок организации питания воспитанников в центре**

- 3.1. В центре организуется шестиразовое питание: завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник, ужин, 2-ой ужин за счет средств бюджета, из расчета 210 рублей в день на одного воспитанника.
- 3.2. Ежедневное меню утверждается директором центра и вывешивается в обеденном зале (ул. Декабристов, 34) и в коридоре (пр. Гагарина, 44).
- 3.3. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 3.4. Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с директором центра, запрещается.
- 3.5. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) калькулятором и медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины.
- 3.6. Меню составляется на основании количества присутствующих детей.
- 3.7. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 3.8. Выдавать пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.
- 3.9. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работнику осуществляется С-витаминизация III блюда.
- 3.10. В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.  
Отбор суточной пробы проводит медицинский работник обеззараженными ложками в специально выделенные обеззараженные и промаркованные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов при температуре в холодильнике +2 - +6 С°.
- 3.11. Воспитатели обеспечивают сопровождение воспитанников в помещение столовой (ул. Декабристов, 34), питание воспитанников, проживающих по адресу пр. Гагарина, 44 организуется в группах под руководством воспитателя и помощника воспитателя. Получение пищи на группу осуществляется помощником воспитателя.

#### **4. Делопроизводство**

- 4.1. Журнал «Бракераж сырой продукции».
- 4.2. Журнал «Бракераж готовой продукции».
- 4.3. Журнал «Осмотр работников пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания».
- 4.4. Журнал санитарного состояния пищеблока.
- 4.5. Журнал учета витаминизации блюд.
- 4.6. Журнал учета выполнения натуральных норм питания и калорийности.