

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное образовательное учреждение Свердловской области для детей, нуждающихся
в психолого-педагогической и медико-социальной помощи



Центр психолого-медико-социального сопровождения «Эхо»

ГБОУ СО «ЦПМСС «Эхо»

УТВЕРЖДЕНО

приказом

ГБОУ СО «ЦПМСС «Эхо»

04.09.2020 № *126.1*

**Положение
об организации питания обучающихся и сотрудников
в ГБОУ СО «ЦПМСС «Эхо»**

г. Екатеринбург
2020 г.

1. Общие положения

1. Настоящее Положение об организации питания детей и сотрудников в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Свердловской области, реализующем адаптированные основные общеобразовательные программы, «Центр психолого-медико-социального сопровождения «Эхо» (далее – Центр) (далее - Положение) разработано в соответствии

с Федеральным Законом от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

с Федеральным Законом от 30.03.1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

с Уставом ГБОУ СО «ЦПМСС «Эхо».

2. Настоящее Положение определяет:

1) общие принципы организации питания;

2) порядок организации питания в Центре;

3. Настоящее Положение распространяется на организацию питания обучающихся и сотрудников в Центре.

2. Задачи и основные условия при организации питания

4. Основными задачами при организации питания являются:

1) обеспечение обучающихся Центра питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2) гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

3) предупреждение (профилактика) среди детей Центра инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

4) пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

5. В Центре в соответствии с установленными требованиями санитарных норм и правил должны быть созданы следующие условия для организации питания детей:

1) предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем, посудой, моющими и дезсредствами;

2) предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

3) разработан и утвержден порядок питания детей и сотрудников (режим работы столовой, время для принятия пищи).

6. Питание в Центре должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным директором Центра, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов пищевых продуктов для организации питания детей. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

7. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Примерный объем готовых блюд в зависимости от возраста детей принимается в соответствии с **Приложением № 8 СанПиН.**

8. Примерное меню должно содержать информацию в соответствии с **Приложением № 9 СанПиН.** Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

9. При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом **таблицы 2 СанПиН.**

3. Порядок организации питания

11. Организацию питания детей и сотрудников в Центре осуществляет заведующий производством, а также лица, должностными инструкциями которых предусмотрена организация питания детей и сотрудников. При организации питания в Центре должны соблюдаться санитарные нормы и правила, технические регламенты, указанные в настоящем Положении.

12. Организация закупки продуктов питания для Центра осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

13. Ежедневно в обеденном зале или в фойе вывешиваются утвержденные директором Центра меню для детей и сотрудников с учетом возрастных особенностей, в которых указываются: названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность.

14. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

Витаминация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника.

Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации.

Витаминизированные напитки готовятся непосредственно перед раздачей.

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминация из расчета 20,0 мг на порцию.

Препараты витаминов вводятся в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15°С (для компота) и 35°С (для киселя) непосредственно перед раздачей. Витаминизированные блюда не подогреваются.

Витаминация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации блюд (**Приложение N 4 СанПиН**), который хранится один год.

15. Столовая Центра осуществляет производственную деятельность в полном объеме и исключительно в режиме работы Центра.

16. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом детей из здания Центра, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором Центра

17. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором Центра.

18. Для поддержания порядка в столовой организуется дежурство.

19. Все работники Центра, в том числе работники пищеблока, проходят предварительный, при поступлении на работу, и периодические профилактические медицинские осмотры в соответствии с порядком, определенным федеральным органом исполнительной власти по здравоохранению. Все работники Центра, в том числе работники пищеблока, должны иметь медицинские книжки со всеми отметками о прохождении необходимых врачей и результатов анализов.

Медицинские осмотры осуществляются на основании приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 года № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

20. Работники Центра, в том числе работники пищеблока, проходят гигиеническую подготовку в установленном пункте **13.1. СанПиН** порядке.

21. Медицинский персонал и работники пищеблока перед началом работы должны надевать спецодежду, убирать волосы под головной убор, тщательно мыть руки с мылом. Персонал пищеблока не должен во время работы носить

кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, покрывать ногти лаком, принимать пищу, курить на рабочем месте. Все работники пищеблоков ежедневно осматриваются медработником на наличие гнойничковых заболеваний и катаральных явлений. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, а также больные от работы отстраняются. Результаты осмотра заносятся в журнал (Приложение № 13 СанПиН).

22. Производственный контроль за состоянием здоровья работников организации, осуществляющей услугу, связанную с организацией питания детей, проводится посредством контроля за наличием медицинских книжек с результатами предварительных и периодических медицинских осмотров, а также посредством ежедневного осмотра работников пищеблока.

23. Все работники пищеблока ежедневно осматриваются медицинским персоналом или ответственным лицом, прошедшим специальное обучение, на наличие порезов, ссадин, гнойничковых заболеваний на кожных покровах и опрашиваются на наличие воспалительных заболеваний верхних дыхательных путей (катаральных явлений) с осмотром зева, с отметкой в журнале установленного образца. Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных или подозреваемых на наличие заболевания работников.

24. Квалификация и уровень профессиональной подготовки основного производственного персонала организации, осуществляющей услугу, связанную с организацией питания детей, (заведующего производством, (шеф-повар), повара, кондитера) должны соответствовать требованиям Национального стандарта РФ ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». Указанный персонал обязан иметь образование не ниже среднего специального в соответствии с должностью, проходить курсовую подготовку (повышение квалификации) по технологии приготовления блюд диетического питания. Указанный персонал проходит обязательное медицинское освидетельствование и гигиеническое обучение в установленном порядке.

25. Воспитатели и классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с детьми о правильном питании, несут ответственность за организацию питания в период приема пищи, ежедневно и своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей.

26. Воспитатели или классные руководители сопровождают детей в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором Центра, контролируют мытьё рук перед приёмом пищи и их поведение во время приема пищи.

27. Для детей должен быть организован круглосуточно питьевой режим. Вода должна отвечать требованиям безопасности к питьевой воде.

Питьевой режим организуется в следующих формах: вода промышленного производства, расфасованная в емкости (бутилированная) негазированная; кипяченая вода (кипячение в течение не менее 5 минут от момента закипания).

Кипяченую воду меняют каждые 3 часа. Перед сменой воды емкость полностью освобождается от остатков воды и тщательно ополаскивается.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, замена емкости осуществляется по мере необходимости, но не реже, чем это предусмотрено установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости.

При организации питьевого режима должно быть обеспечено достаточное количество чистой посуды, разрешенной для контакта с пищевыми продуктами, а также отдельные промаркированные подносы для чистой и использованной посуды; контейнеры - для сбора использованной посуды одноразового применения.

28. Питьевой режим организуется посредством:

1) установки емкостей, оборудованных разливным краном или специальным устройством подачи воды, с подготовленной питьевой водой (воды питьевой, расфасованной в емкости, или водопроводной, прошедшей дополнительную очистку и (или) обеззараживание, кипячение) в местах пребывания детей и подростков (в помещениях для приема пищи, жилых, спальных помещениях и т. п.);

2) обеспечения в местах установки емкостей с питьевой водой наличия достаточного количества чистых (стеклянных или одноразовых – бумажных или полимерных) стаканов, а также подносов или контейнеров для использованных стаканов;

3) установки дополнительных систем очистки и (или) обеззараживания воды на системах водопровода, обеспечивающих пищеблок организации питьевой водой;

4) обеспечения свободного доступа детей к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в Центре.

В качестве источников питьевой воды могут быть использованы существующие источники централизованного водоснабжения, а также питьевая вода, доставляемая специальным транспортом или питьевая вода промышленного производства, расфасованная в емкости (бутилированная).

29. Дезинфекция емкостей для доставки и хранения питьевой воды проводится препаратами, разрешенными к применению в установленном порядке, в соответствии с инструкцией производителя.

30. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Центре осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

При централизованной поставке пищевой продукции и продовольственного сырья, а также питьевой воды, расфасованной в емкости (бутилированной), для подтверждения качества и безопасности пищевой продукции, продовольственного сырья и питьевой воды, в товарно-транспортной накладной указываются сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.

31. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

32. Входной контроль поступающих пищевых продуктов осуществляется заведующим производством Центра. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих в столовую, который хранится в течение года (Приложение № 2 СанПиН).

33. 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.

34. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года (Приложение № 3 СанПиН).

При наличии одной холодильной камеры места хранения пищевых продуктов должны быть разграничены.

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя или в таре поставщика.

Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.

Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках с крышками.

Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры в потребительской таре или в лотках с крышками.

Сметана, творог хранятся в той же таре, в которой они поступили.

Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

Яйцо хранится в коробках на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках).

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках, либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах или в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметаются специальными щетками, полки протираются тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капуста - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - в таре производителя с крышкой.

Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте.

Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), хранятся в таре с крышкой и отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

4. Организация контроля и ответственность сторон

35. Ответственность за организацию питания детей, соблюдение санитарных норм и правил, других нормативных правовых актов, указанных в настоящем Положении, возлагается на заведующего производством.

Обо всех случаях возникновения аварийных ситуаций в работе систем энерго- и водоснабжения, канализации, технологического и холодильного оборудования, а также других выявленных нарушений санитарных правил, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых отравлений, заведующий производством обязан в течении часа информировать директора Центра.

36. В соответствии с СанПиН заведующий производством отвечает за выполнение санитарных правил, в том числе обеспечивает:

- 1) наличие текста настоящих санитарных правил, ознакомление с ними и выполнение их персоналом Центра;
- 2) необходимые условия для соблюдения санитарных правил;
- 3) допуск на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- 4) наличие личных медицинских книжек на каждого работника и своевременное прохождение ими предварительных и периодических медицинских обследований;
- 5) организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции (по показаниям).

37. В Центре создается бракеражная комиссия, в состав которой входят на основании приказа директора Центра заведующий производством, медицинский работник, дежурный повар, педагог-организатор, дежурный воспитатель и дежурный классный руководитель.

38. Заведующий производством

- 1) проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- 2) регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи,
- 3) своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания детей, личной гигиеной сотрудников пищеблока, спецодеждой, достаточным количеством посуды, столовых приборов, моющих и дезсредств;
- 4) имеет право проводить рабочие совещания с работниками по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к

дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания детей и сотрудников.

39. Медицинским персоналом осуществляется ежедневный контроль за соблюдением:

- 1) требований настоящих санитарных правил;
- 2) правил личной гигиены детьми и персоналом;
- 3) выполнения режима дня, в том числе соблюдение режим работы столовой, время для принятия пищи;
- 4) организации питания (качества поступающей продукции, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации, технологии приготовления и качества готовой пищи; санитарного состояния и содержания столовой; качества мытья посуды);
- 5) выполнения суточных норм и режима питания, отбора суточной пробы, организации питьевого режима.

40. За исправность оборудования (торгово-технологического, холодильного, весоизмерительного), наличие инвентаря, посуды, моющих и дезсредств несет ответственность заведующий производством.

41. Ответственность за организацию питьевого режима несет заведующий производством.

Ответственность за сохранность тары возлагается на заведующего производством.

5. Документация

42. В Центре должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- 1) Положение об организации питания в оздоровительном лагере;
- 2) Приказ директора Центра о назначении ответственного за организацию питания с возложением на него функций контроля;
- 3) Журналы
- 4) График питания;
- 5) Табель по учету питающихся (по возрастам и сотрудников);
- 6) Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания;
- 7) нормативно-технологическая документация.