

Министерство труда и социального развития Новосибирской области
государственное автономное учреждение социального обслуживания Новосибирской области
«Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями здоровья
«Рассвет»
(ГАУСО НСО «Центр «Рассвет»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУСО НСО
«Центр «Рассвет»
Т.Г.Фрилинг
«08» 07 20 26 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в государственном автономном учреждении
социального обслуживания Новосибирской области «Реабилитационный
центр для детей и подростков с ограниченными возможностями здоровья
«Рассвет»

Новосибирск 2026

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии со статьями 37, 41 пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания, обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», приказом Министерства социального развития Новосибирской области от 06.10.2014 № 1164 (В редакции, введенной приказом Минтруда и соцразвития от 25.05.2023г № 769-НПА) «Об утверждении норм питания несовершеннолетних граждан – получателей социальных услуг в стационарной форме в организациях социального обслуживания, находящихся в ведении Новосибирской области», приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 13.09.2022г №519н «Об утверждении рекомендуемых норм питания при предоставлении социальных услуг в полустационарной форме социального обслуживания», № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания получателей социальных услуг (далее ПСУ) в государственном автономном учреждении социального обслуживания Новосибирской области «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями здоровья «Рассвет» (далее ГАУСО НСО «Центр» Рассвет»).

1.3. Положение об организации питания в ГАУСО НСО «Центр» Рассвет» разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания ПСУ.

1.4. Организация питания в ГАУСО НСО «Центр» Рассвет» осуществляется штатными работниками. Так же может осуществляться работниками, работающими по совместительству, или по договорам гражданско-правового характера.

2. Цели и задачи по организации питания

2.1. Настоящее положение разработано с целью:

- создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания ПСУ;
- обеспечения безопасности питания ПСУ;
- создание условий по предоставлению ежедневного питания ПСУ, находящимся в стационарной и полустационарной форме социального обслуживания в учреждении.

2.2. Основными задачами организации питания ПСУ в ГАУСО НСО «Центр» Рассвет» являются:

- формирование культуры здорового и полноценного питания;
- обеспечение ПСУ соответствующим возрастным физиологическим потребностям пищевых веществ и энергии;
- соблюдение принципов рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов;
- предупреждение среди ПСУ инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Организация питания

3.1. Организация питания ПСУ в ГАУСО НСО «Центр» Рассвет» в полустационарной форме осуществляется в соответствии с утвержденным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей и подростков.

Предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:

- составление полноценного рациона питания;

-использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;

-учет времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов блюд, повышение или понижение калорийности рациона;

-индивидуальный подход к каждому ребенку, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;

-строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;

-повседневный контроль за работой пищеблока;

-строгое соблюдение режима питания детей различных возрастных групп: в полустационарной форме 5-ти разовое питание (8:30 - 1й завтрак, 10:30 - 2й завтрак, 12:30 - обед, 15:30 - полдник, 17:15 - ужин), осуществляется в соответствии с утвержденным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей медицинской сестрой диетической.

3.2. Питание в стационарной форме осуществляется в соответствии с утвержденным 14-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей и подростков.

- Перспективное меню разрабатывается медицинской сестрой диетической и утверждается директором и содержит всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (приложение 5528 к СанПиН 2.3./2.4. 3590-20), а именно: в стационарной форме 6-ти разовое питание (8:30 - 1й завтрак, 10:30 - 2й завтрак, 12:30 - обед, 15:30 - полдник, 18:30 - ужин, 20:00 - 2й ужин), а так же наименование блюда и его выход, пищевую (белки, жиры, углеводы) и энергетическую ценность блюда.

3.3. Перспективное меню изменяется по сезонам два раза в год (зимне-весеннее и летне-осеннее).

Ежедневно в меню включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю по нормам СанПиН 2.3/2.4. 3590-20

3.4. При отсутствии, каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение №11 СанПиН 2.3/2.4. 3590-20).

3.5. На основании утвержденного перспективного меню ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

3.6. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей согласно приложению №6 СанПиН 2.3/2.4. 3590-20;

- использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

3.7. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследование, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку, куда вносят результаты периодических медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о профилактических прививках, перенесенных инфекционных заболеваний.

3.8. Ежедневно перед началом работы медицинская сестра проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал

(сотрудники)». Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники, или при подозрении на инфекционные заболевания.

3.9. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории учреждения.

3.10. В учреждении организован питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, с соблюдением требований пункта 8.4.5. СанПиН 2.3/2.4. 3590-20. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

4. Организация питания на пищеблоке

4.1 Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиНом— 2.3/2.4. 3595-20.

4.2. Питание в учреждении осуществляется в соответствии с перспективным меню, которое разрабатывается медицинской сестрой диетической и утверждается директором.

4.3. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3595-20 таблицей замены (приложение №11) продуктов по белкам и углеводам. Медицинской сестрой диетической составляется акт с указанием причины замены.

4.4. Выдача готовой пищи с пищеблока проводится только с разрешения бракеражной комиссии после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки блюд.

4.5. Для родителей (законных представителей) получателей социальных услуг ежедневно вывешивается меню в группах, с указанием полного наименования блюд.

4.6. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

4.7 Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции, которая хранится не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд.

5. Контроль за организацией питания

5.1 При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания должностные лица ГАУСО НСО «Центр» Рассвет» руководствуются СанПиН 2.3/2.4. 3590-20, методическими рекомендациями «Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов».

5.2. Директор несет ответственность за организацию питания ПСУ в соответствии с правовыми актами РФ, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом учреждения и настоящим положением.

- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим положением;
 - назначает ответственное лицо за организацию питания;
 - обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания ПСУ;
 - утверждает меню;
 - контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонту;
 - обеспечивает необходимый текущий ремонт пищеблока;
 - контролирует соблюдение требований СанПиНа;
 - заключает договоры на поставку продуктов питания;
 - обеспечивает принятие локальных актов;
- 5.3. Ответственное лицо за организацию питания несет ответственность за:
- качество поступающих продуктов;
 - технологию приготовления пищи;
 - качество и соответствие объема готовых блюд;
 - правильность отбора и хранения суточных проб (ежедневно);

- работой пищеблока, его санитарного состояния, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока;
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню;
- выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 14 дней);
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно);
- контроль за работой кладовщика по хранению продуктов питания;
- контроль за передачей продуктов питания со склада на кухню.

5.4. Бракеражная комиссия проводит:

- органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, точность и т. д.
- контролирует разнообразие, соблюдение меню;
- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд;
- вносит на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышение культуры обслуживания ПСУ.

5.5. Начальник хозяйственного отдела обеспечивает:

- своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования;
- снабжение достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

5.6. Повар и работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

5.7. Родители (законные представители) получателей социальных услуг:

- сообщают в ГАУСО НСО «Центр» Рассвет» о болезни ребенка или его временном отсутствии для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя и медицинского работника об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях
- вправе вносить предложение директору по улучшению организации питания получателей социальных услуг лично
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню

6. Отчетность по организации питания, локальные акты и документация.

6.1. Директор осуществляет анализ деятельности учреждения по организации питания ПСУ.

6.2. Для организации питания в ГАУСО НСО «Центр» Рассвет» используется следующая документация:

- приказ об организации питания;
- приказ о создании бракеражной комиссии;
- примерное меню (перспективное);
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомости контроля за рационом питания;
- журнал бракеража пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- положение о бракеражной комиссии;
- контракты и договора на поставку продуктов питания;
- инструкция по отбору суточных проб;
- графики работы пищеблока;

7. Ответственность

7.1. Все работники ГАУСО НСО «Центр» Рассвет», отвечающие за организацию питания несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

7.2. Родители (законные представители) несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление ГАУСО НСО «Центр «Рассвет» о наступлении обстоятельств, лишающих права на получение питания для ребенка

7.3. Лица, виновные в нарушении требований за организацию питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством РФ – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.