

Государственное автономное учреждение социального обслуживания Свердловской области  
«Комплексный центр социального обслуживания населения  
Тагилстроевского района города Нижний Тагил»

622005  
Свердловская область  
г. Нижний Тагил, ул. Землячки, 3  
тел/факс: (3435) 32-40-01; 29-44-47  
e-mail: [soc066@egov66.ru](mailto:soc066@egov66.ru)

**ПОЛОЖЕНИЕ**

об организации питания воспитанников  
учреждения

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор ГАУ «КЦСОН  
Тагилстроевского района  
г. Нижний Тагил»  
**Н.В.ЕМЕЛЬЯНОВА**  
Приказ № 100-ОД  
от «12» декабря 2020 г.

**1. Общие положения.**

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Государственное автономное учреждение социального обслуживания Свердловской области «Комплексный центр социального обслуживания населения Тагилстроевского района города Нижний Тагил» разработано с целью формирования единых подходов к организации, контролю, повышению качества питания воспитанников предоставленного за счет средств областного бюджета.

1.2. Настоящее Положение, касающееся организация питания в учреждении, разработано на основе:

- Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273 –ФЗ "Об образовании",
- Постановление Министерства Труда и Социального развития РФ от 29.03.2002 года № 25 «Об утверждении рекомендаций по организации деятельности специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации» (в ред. Постановления Минтруда РФ от 23.01.2004 N 2);
- Постановление Правительства РФ от 27 ноября 2000 г. N 896 "Об утверждении примерных положений о специализированных учреждениях для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации";
- Постановления Главного государственного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 "Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Устава Государственное автономное учреждение социального обслуживания Свердловской области «Комплексный центр социального обслуживания населения Тагилстроевского района города Нижний Тагил».

1.3. При организации питания воспитанников учреждения рекомендуется реализовывать следующие задачи:

- а) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энергозатратам воспитанников учреждения;
- б) сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);
- в) оптимальный режим питания;
- г) обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качества и сохранения исходной пищевой ценности;
- д) учет индивидуальных особенностей воспитанников учреждения (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
- е) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- ж) соответствие сырья и продуктов, используемых в питании воспитанников учреждения, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

1.4. Под организацией питания воспитанников понимается обеспечение проживающих воспитанников пятиразовым бесплатным питанием, в соответствии с режимом работы учреждения по графику, утвержденному директором учреждения.

1.5. Под шестиразовым бесплатным питанием воспитанников, понимается организованная реализация блюд, приготовленных на пищеблоке в соответствии с примерным четырнадцатидневным меню, утвержденным директором Государственное автономное учреждение социального обслуживания Свердловской области «Комплексный центр социального обслуживания населения Тагилстроевского района города Нижний Тагил»

1.6. Положение предназначено для лиц, ответственных за организацию питания воспитанников Государственное автономное учреждение социального обслуживания Свердловской области «Комплексный центр социального обслуживания населения Тагилстроевского района города Нижний Тагил».

## **2. Общие подходы к организации питания, воспитанников центра.**

2.1. Питание в учреждении организовано за счет средств областного бюджета

2.2. Организация питания осуществляется силами учреждения — специально закрепленным штатом.

2.3. Организация доставки продуктов питания в столовую осуществляется на договорной основе поставщиками, имеющими правоустанавливающие документы.



2.4. Питание воспитанников организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

- Постановление Министерства Труда и Социального развития РФ от 29.03.2002 года № 25 «Об утверждении рекомендаций по организации деятельности специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации» (в ред. Постановления Минтруда РФ от 23.01.2004 N 2);
- Постановление Правительства РФ от 27 ноября 2000 г. N 896 "Об утверждении примерных положений о специализированных учреждениях для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации";
- Инструкции по бюджетному учету, утвержденной Приказом от 06.12.2010г. № 162-н (с изм. от 30.11.2015); Об утверждении Плана счетов бюджетного учета и Инструкции по его применению» Единым планом счетов бухгалтерского учета, утвержденного Приказом Минфина РФ от 29.08.2014 № 89-н «О внесении изменений в приказ Минфина РФ ОТ 01.12.2010 ГОДА № 157-Н (с изм. 06.06.2015г.);
- Постановления Главного государственного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 "Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Инструкцией о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству (в ред. Постановлений Госарбитража СССР от 29.12.73 N 81, от 14.11.74 N 98) (с изм., внесенными Постановлением Пленума ВАС РФ от 22.10.1997 N 18);
- Инструкцией о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству (в ред. Постановлений Госарбитража СССР от 29.12.73 N 81, от 14.11.74 N 98) (с изм., внесенными Постановлением Пленума ВАС РФ от 22.10.1997 N 18);
- Техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", принятым решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880 (далее - технический регламент о безопасности пищевой продукции);
- Техническим регламентом Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятым решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 882 (далее - технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей);
- Техническим регламентом Таможенного союза на масложировую продукцию, принятым Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 883 (далее - технический регламент на масложировую продукцию);
- Техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков", принятым решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 г. N 797;
- Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), принятыми решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. N 299 (далее - Единые требования);
- Федеральным законом от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650; 2002, N 1, ст. 2; 2003, N 2, ст. 167,



№ 27, ст. 2700; 2004, № 35, ст. 3607; 2005, № 19, ст. 1752; 2006, № 1, ст. 10; № 52, ст. 5498; 2007, № 1, ст. 21, ст. 29; № 27, ст. 3213; № 46, ст. 5554; № 49, ст. 6070; 2008, № 29, ст. 3418; № 30, ст. 3616; 2009, № 1, ст. 17; 2010, № 40, ст. 4969; 2011, № 1, ст. 6; № 30, ст. 4563, ст. 4590, ст. 4591, ст. 4596, № 50, ст. 7359);

- Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 2, ст. 150; 2002, № 1, ст. 2; 2003, № 2, ст. 167; № 27, ст. 2700; 2004, № 35, ст. 3607; 2005, № 19, ст. 1752; № 50, ст. 5242; 2006, № 1, ст. 10; № 14, ст. 1458; 2007, № 1, ст. 29; 2008, № 30, ст. 3616; 2009, № 1, ст. 17; 2011, № 1, ст. 6; № 30, ст. 4590, 4596);

- Законом Российской Федерации от 10 июля 1992 г. № 3266-1 "Об образовании" (Собрание законодательства Российской Федерации, Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, № 3, ст. 150; 1997, № 47, ст. 5341; 2000, № 30, ст. 3120; № 33, ст. 3348; 2002, № 26, ст. 2517, № 30, ст. 3029; 2003, № 2, ст. 163; № 28, ст. 2892; 2004, № 10, ст. 835; № 27, ст. 2714; № 35, ст. 3607; 2005, № 19, ст. 1752; № 30, ст. 3103, 3111; 2006, № 1, ст. 10; № 12, ст. 1235; № 45, ст. 4627; № 50, ст. 5285; 2007, № 1, ст. 21; № 2, ст. 360; № 7, ст. 834, ст. 838; № 17, ст. 1932; № 27, ст. 3213, ст. 3215; № 30, ст. 3808; № 43, ст. 5084; № 44, ст. 5280; № 49, ст. 6068, 6069, 6070, 6074; 2008, № 9, ст. 813; № 17, ст. 1757; № 30, ст. 3616; № 44, ст. 4986; № 52, ст. 6236, ст. 6241; 2009, № 7, ст. 786, 787; № 29, ст. 3585; № 46, ст. 5419; № 51, ст. 6158; № 52, ст. 6405, ст. 6441; 2010, № 19, ст. 2291; № 25, ст. 3072; № 31, ст. 4184; № 40, ст. 4969; № 46, ст. 5918; № 50, ст. 6595; 2011, № 1, ст. 51, № 6, ст. 793; № 23, ст. 3261; № 25, ст. 3537, 3538; № 27, ст. 3871, ст. 3880; № 30, ст. 4590; № 46, ст. 6408; № 47, ст. 6608; № 49, ст. 7061, 7063; 2012, № 10, ст. 1159);

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26 сентября 2001 г. № 24 (зарегистрированы Министерством юстиции Российской Федерации 31 октября 2001 г. № 3011) с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 7 апреля 2009 г. № 20 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 5 мая 2009 г. № 13891), от 25 февраля 2010 г. № 10 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 22 марта 2010 г. № 16679), от 28 июня 2010 г. № 74 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2010 г. № 18009);

- другие нормативные документы, регламентирующие организацию питания в общеобразовательных учреждениях.

2.5. Директор учреждения назначает из числа сотрудников учреждения лицо, ответственное за организацию питания воспитанников.

2.6. Учреждение осуществляет внутренний контроль организации питания воспитанников:

- включает в годовой план учреждения и в план контроля вопросы организации питания,
- проводит мониторинг организации питания,
- осуществляет контроль деятельности «Пищеблока».



2.7. Директор учреждения несет персональную ответственность за организацию питания воспитанников.

### 3. Организация процесса питания.

Согласно п.2.5 ПОСТАНОВЛЕНИЕ МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ от 29 марта 2002 г. N 25 «ОБ УТВЕРЖДЕНИИ РЕКОМЕНДАЦИЙ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ ДЛЯ НЕСОВЕРШЕННОЛЕТНИХ, НУЖДАЮЩИХСЯ В СОЦИАЛЬНОЙ РЕАБИЛИТАЦИИ (в ред. Постановления Минтруда РФ от 23.01.2004 N 2), воспитанники, которые проживают в учреждении находятся на полном государственном обеспечении, в соответствии с установленными нормативами получают 6-ти разовое питание, одежду, обувь, мягкий и жесткий инвентарь.

Питьевой режим в образовательном учреждении рекомендуется организовывать в следующих формах с использованием питьевой воды комнатной температуры: вода, расфасованная в емкости, или бутилированной, или кипяченой питьевой воды.

Организация питания в Государственное автономное учреждение социального обслуживания Свердловской области «Комплексный центр социального обслуживания населения Тагилстроевского района города Нижний Тагил» производится в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 установлены следующие нормы по обеспечению детей питанием в расчете на 1 день на 1 ребенка по возрастным группам.

#### Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) (Приложение № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

#### Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
9	Яйцо, птг.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и	180	220

	квашенные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г		
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания  
детей от 7 до 18 лет  
(в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)**

**(Приложение № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)**

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашенные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320



8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленное	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации  
питания детей, находящихся в организациях для детей-сирот и детей,  
оставшихся без попечения родителей от 1 года  
(в нетто, г, мл, на 1 ребенка в сутки)**

**(Приложение № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)**

Наименование вида пищевой продукции	Возраст				
	12-18 месяцев	18 месяцев - 3 года	3 года - 7 лет	7- 11 лет	12 лет и старше
Хлеб ржаной (г)	20	30	50	100	150
Хлеб пшеничный (г)	60	70	90	200	250
Мука пшеничная (г)	16	16	25	40	42
Крахмал	-	2	2	3	3
Крупы, бобовые, макаронные изделия (г)	40	45	45	60	75
Картофель (г)	150	180	240	300	400
Овощи (свежие, мороженные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре зелень (г)	150	200	300	400	475
Фрукты свежие, ягоды (г)	-	250	260	300	300
Фруктовое пюре (г)	250	-	-	-	-
Соки фруктовые (мл)	150	150	200	200	200
Фрукты сухие (г)	10	15	15	15	20
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции) (г)	30	35	55	65	70
Кондитерские изделия (г)	15	20	25	30	30
Кофе (кофейный напиток) (г)	-	-	2	2	2
Какао (г)	-	-	0,5	2	2
Чай (г)	0,2	0,2	0,5	1	1
Мясо 1-й категории (в т.ч. субпродукты - печень, язык, сердце) (г)	80	100	100	110	110
Птица 1-й категории (куры потрошенные, цыплята-	20	20	30	40	50



бройлеры, индейка - потрошенная,) 1 кат. (г)					
Рыба-филе, в т.ч. филе слабо- или малосоленое (г)	25	27	42	80	110
Колбасные изделия (г)	-	-	10	25	25
Молоко, кисломолочные продукты (мл)	600	600	550	500	500
Творог (5% - 9% м.д.ж.) (г)	25	50	50	60	70
Сметана (г)	5	8	10	10	11
Сыр (г)	5	10	10	12	12
Масло сливочное (г)	25	30	35	45	51
Масло растительное (мл)	5	7	10	15	19
Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль)	-	-	20	30	40
Яйцо (штук)	0,5	1	1	1	1
Дрожжи хлебопекарные (г)	0,3	0,3	0,4	0,6	0,6
Соль (г)	1,5	3	5	6	8
Специи (г)	-	1	1	2	2

1 - при составлении меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания +/- 5%;

2 - при использовании другого сырья необходимо делать перерасчет. Масса брутто может меняться в зависимости от исходного сырья и сезона года. При формировании меню необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто;

3 - доля кисломолочных напитков может составлять 135 - 150 мл для детей в возрасте 1 - 3 года и 150 - 180 мл - для детей 3 - 7 лет;

4 - % отхода учитывать только при использовании творога для приготовления блюд;

5 - в случае замены говядины на другие виды мясного сырья (разрешенного для использования в питании детей в ДОУ /приложение 8/, поступления новых видов пищевых продуктов, в том числе и импортных товаров, или в случае поступления нестандартного сырья, нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья могут определяться дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок;

6 - количество витаминизированного напитка должно обеспечить не более 15% суточной потребности детей в витаминах и может меняться в зависимости от состава напитка;

7 - в том числе для приготовления блюд и напитков; в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.), выдача сахара должна быть уменьшена в соответствии с его количеством, поступающим составе используемого готового продукта;

8 - допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов +/- 10%;

При использовании в питании детей готовых продуктов и полуфабрикатов промышленного производства со сложным составом, входящие в их состав ингредиенты следует учитывать одновременно в различных группах продуктового набора в соответствии с количественными сведениями о составе продукта,

представленными изготовителем на упаковке (на основании технических документов, рецептур, расчетных или лабораторных данных).

#### ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ И БЛЮД, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЮТСЯ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ В УЧРЕЖДЕНИИ:

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).  
Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
13. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
14. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
15. Простокваша - "самокваш".
16. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
17. Квас.
18. Соки концентрированные диффузионные.
19. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
22. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
23. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
24. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
25. Острые соусы, кетчупы, майонез.
26. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
27. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).



28. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
29. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
30. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
31. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
32. Жевательная резинка.
33. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
34. Карамель, в том числе леденцовая.
35. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
36. Окрошки и холодные супы.
37. Яичница-глазунья.
38. Пангетты, блинчики с мясом и с творогом.
39. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
40. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
41. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
42. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
43. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

Для обеспечения воспитанников здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания.

Рацион питания воспитанников предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток.

На основании сформированного рациона питания медицинскими работниками ежедневно составляется меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, полдник, обед, полдник, ужин).

Для обеспечения здоровым питанием всех воспитанников учреждения составлено четырнадцатидневное меню, утвержденное директором учреждения в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, а также технологических карт, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

Меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (3-6; 7 - 11 и от 12 и старше лет).

При разработке меню учитывают: продолжительность пребывания воспитанников в учреждении, возрастную категорию и физические нагрузки.

При круглосуточном пребывании предусмотрен шестикратный прием пищи.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформлены в соответствии с рекомендациями санитарных правил.

Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, содержит в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

При разработке меню для питания воспитанников предпочтение отдается свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

Питание воспитанников соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает продукты с раздражающими свойствами.

Ежедневно в рационах 2 - 6-разового питания включается мясо, молоко, сливочное и растительное масло, кисломолочные продукты, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, включаются 1 раз в 2 - 3 дня.

Фактический рацион питания соответствует утвержденному 14-дневному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в учреждении осуществляется при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

Заказ необходимых продуктов питания осуществляется заведующим складом (кладовщиком) согласно 14-дневного меню и количества детей.

### **Организация обслуживания воспитанников горячим питанием**

Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

В учреждении питание воспитанников организуется в соответствии с режимом дня. За каждым (группой) в столовой закреплены определенные обеденные столы.

Организация обслуживания воспитанников горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

Предварительное накрытие столов (сервировка) осуществляется дежурными детьми под руководством кухонного работника.

Не допускается присутствие воспитанников в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать воспитанников к работам,



связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции.

В учреждении обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции выполняются соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

При приготовлении кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, используются приемы кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Готовые блюда и кулинарные изделия должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам.

Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением.

Не используют для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы и т.п.) и полуфабрикатов моечные ванны, предназначенные для мытья кухонной или столовой посуды, оборотной тары, раковины для мытья рук.

Размораживание (дефростацию) и первичную обработку мяса и мяса птицы проводят в соответствии с требованиями санитарных правил для организаций общественного питания.

Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты обязательно удаляются 3 - 4 наружных листа.

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.

При приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного до кулинарной готовности, соблюдаются следующие требования:

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут;
- порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 часа);
- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;



- при изготовлении картофельного (овощного) пюре используется механическое оборудование;

- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергается термической обработке (растопливается и доводится до кипения);

- яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;

- вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;

- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;

- салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре  $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$  не более 30 минут.

Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс  $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ . Хранение заправленных салатов не допускается.

Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

Обязательно соблюдение сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом учреждения, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке.

Работники столовой обязаны:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;

- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;

- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;

- коротко стричь ногти;

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;

- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;

- не принимать пищу и не курить на рабочем месте.

В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах).

При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов работник обязан



сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводятся не реже одного раза в два года, для руководителей организаций - ежегодно. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.

Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов

Директор учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата воспитанников горячим питанием.

Медицинские работники должны следить за организацией питания в учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. Перед приемом пищи в обязательном порядке медицинскими работниками производится снятие проб.

Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции.

Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).

Согласно плана счетов бюджетного учета, учет продуктов питания ведется на счете 010532000 «Продукты питания».

Учет продуктов питания на складе является составной частью всей системы учета материальных ценностей, обеспечивая полную сохранность продуктов.

Доставка продуктов питания на склад осуществляется в соответствии с заключенными договорами экспедитором поставщика.

Продукты питания, поступающие на склад, проверяются заведующим складом (кладовщиком) в отношении соответствия их ассортименту, количеству, весу, качеству, указанным в сопроводительном документе данным спецификации заключенного Договора Государственного контракта.

В случае сомнения в доброкачественности продуктов питания их приемка производится с обязательным участием медицинского работника.

Недоброкачественные продукты возвращаются Поставщику.

Учет продуктов питания ведется в книге учета материальных ценностей.

Отпуск продуктов со склада производится через Зав. Столовой (шеф-повар) на основании меню-требования.

Работники бухгалтерии систематически проверяют своевременность, полноту и правильность записей прихода и расхода продуктов питания в книге учета материальных ценностей, сверяют их с записями в бухгалтерском учете и подтверждают правильность этих записей подписью работника бухгалтерии, проводившего проверку.

При уходе в отпуск заведующего складом (кладовщика) производится проверка количественного наличия продуктов питания на складе, после чего склад пломбируется.

Закладка продуктов питания в котел производится в присутствии медсестры. Периодически (внезапно) закладка продуктов питания в котел контролируется администрацией учреждения. Перед закладкой в котел продукты питания взвешиваются независимо от того, что они были получены по весу со склада.

Распределение полномочий по организации питания в учреждении.

#### 1. Шеф-повар:

- составление меню;
- контроль норм потребления и рациона питания;
- контроль качества продуктов;
- контроль закладки продуктов;
- снятие проб перед приемом пищи, контроль за правильностью отбора и хранением суточной пробы;
- осмотр сотрудников пищеблока и детей - дежурных по столовой на наличие гнойничковых заболеваний и порезов;
- подготовка заявки по потребности в продуктах питания на квартал, год;
- каждые 10 дней контроль за выполнением утвержденных норм продуктов питания для проведения своевременной коррекции в меню следующей декады;
- один раз в месяц подсчет количества пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) и калорийности рациона (среднее за месяц на одного ребенка в день);

#### 2. Заведующий складом (кладовщик) «Продукты»:

- своевременный заказ продуктов;
- прием продуктов питания от Поставщиков по количеству и качеству в соответствии со спецификацией;
- контроль качества продуктов питания;
- контроль за наличием сертификатов качества на поставляемые продукты;
- контроль за своевременным поступлением необходимых продуктов на склад;
- работа с Поставщиками.
- сверка каждые 10 дней фактических остатков с данными бухгалтерского учета

#### 3. Бухгалтерия:

- ввод поступлений материальных запасов, расчет меню согласно представленного утвержденного 14-ого меню и заявки на питание по количеству детей, оформление меню-требований, требование – накладная;



- формирование отчетности;
  - контроль остатков продуктов на складе каждые 10 (десять) дней;
  - расчеты с контрагентами, согласно заключенных контрактов, сверка взаимных расчетов;
  - функция контроля за соблюдением норм и денежных средств.
4. Заместитель директора - осуществление контрольной функции:
- закладки продуктов в столовой;
  - посещаемости детей столовой;
  - составление графика дежурства в столовой.

Ответственный сотрудник	Действие	Период времени
1. Шеф-повар	-Оформляет заявку на питание по детям. -Передаёт её работникам бухгалтерии -Корректирует заявку на основании журнала по питанию по фактическому присутствию воспитанников. -Составляет меню -Утверждает его у директора -Передаёт меню работникам бухгалтерии -Контролирует принятие продуктов питания по качеству (с приложением сертификата соответствия) - Контроль качества поступающего сырья и полуфабрикатов (наличие сертификатов), готовой продукции,	-Накануне (до 10-00)
		-Накануне (до 10-00)
2. Заведующий складом (кладовщик)	-Принимает продукты питания по количеству и качеству (с приложением сертификата соответствия); -Выдает продукты питания согласно меню-требования сотрудникам столовой. - Передаёт товарные накладные и сертификаты качества на принятые продукты питания в бухгалтерию; -Передаёт оформленное и отработанное меню-требование в бухгалтерию; - Следит за чистотой и сохранностью продуктов питания на складе. - Поставка продуктов питания на склад заканчивается за 2-3 дня до окончания месяца. Производит сверку фактических данных с данными бухгалтерского учёта.	-Накануне до 10-00
		В течении дня  Накануне вечером  В день приемки.  На следующий день до 12-00.  Ежемесячно до 10 числа следующего за текущим.

3. Бухгалтер	-Производит расчет меню согласно представленного утвержденного 14-ого меню и заявки на питание по количеству детей, Вносит данные в программу 1С Школьное питание, Выписывает: требование- накладная, меню- требование, меню для потребителей, -Ведет подшивку документов -Формирует отчетность	Накануне (до 13-00)
4. Работники пищеблока	-Приготовление завтрака, 2 завтрака, полдника, обеда, Ужина, 2 ужина согласно заявки на питание и меню-требования.	Текущий день
5. Специалист по социальной работе (с медицинским образованием)	Осуществляют производственный контроль за организацией питания: - контроль за санитарным состоянием пищеблока и качественной обработке инвентаря и посуды, - контроль за правильностью закладки продуктов и приготовлением пищи, - перед приёмом пищи производит снятие проб, - перед началом работы пищеблока производит осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей.	Ежедневно

#### **4. Контроль эффективности организации основного (горячего) питания воспитанников учреждения.**

4.1. Закупка продуктов питания учреждением, осуществляется самостоятельно при наличии у поставщиков:

- санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм;
- организация доставки продуктов, необходимых для осуществления питания обучающихся, воспитанников в столовую за счет средств поставщиков;

4.2. Основными условиями при организации питания в учреждении являются:

- организация горячего питания (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) для воспитанников
- широкий ассортимент и гарантированное качество приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20;



- наличие собственной производственной базы для приготовления продукции, в т.ч. посуды и столовых приборов, кухонного инвентаря, производственной одежды, санитарно-гигиенических средств (в соответствии с действующими нормами);

- готовность обеспечивать эксплуатацию торгово-холодильного, технологического и другого оборудования, согласно инструкциям и правилам эксплуатации, разработанным для каждого вида оборудования;

- наличие производственного персонала, знающего основы организации и технологию школьного питания, имеющего допуск к работе на производственно-технологическом и холодильном оборудовании;

- обеспечение чистоты и соблюдения санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях столовых;

- организация содержания в надлежащем порядке обеденного зала общеобразовательного учреждения - в соответствии с требованиями СанПиН (уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи);

4.3. Отсутствие рекламаций, жалоб и замечаний по организации основного (горячего) питания воспитанников в учреждении со стороны воспитанников, родителей (иных законных представителей) и педагогов.

## **5. Условия организации питания воспитанников в учреждении**

5.1. В учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН создаются следующие условия для организации питания воспитанников:

- наличие производственных помещений для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;

- наличие помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

- разработка и утверждение порядка питания воспитанников (режим работы пищеблока, время для принятия пищи, график отпуска питания, составление списков детей).

5.2. В учреждении приказом директор определяется ответственный, осуществляющий контроль:

- за посещением пищеблока воспитанников и организацией питания во время приема пищи;

- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;

- за состояние информационных стендов в обеденном зале;

- за своевременную подачу табелей посещения воспитанников столовой воспитателями.

5.3. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник учреждения. Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал. Директор учреждения ежедневно утверждает меню.

5.4. Функционирование пищеблока учреждения возможно при наличии:

- заключения надзорных органов о соответствии помещений (пищеблока) СанПиН;

- примерных циклических четырнадцатидневных меню и ассортиментного перечня дополнительного питания, согласованных с санитарно-эпидемиологической службой.

5.5. В компетенцию Директора учреждения по организации пищеблока входит:

- комплектование пищеблока квалифицированными кадрами;
- контроль за производственной базой пищеблока и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- обеспечение пищеблока достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- заключение договоров на поставку продуктов питания;
- ежемесячный анализ деятельности пищеблока;
- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности пищеблока.

5.6. Ответственность за функционирование пищеблока в соответствии с требованиями санитарных правил и норм осуществляет директор.

---