

**Положение
об организации питания воспитанников государственного автономного учреждения
социального обслуживания Свердловской области «Социально-реабилитационный
центр для несовершеннолетних города Каменска-Уральского»**

1. Общие положения

1. Настоящее Положение определяет:

- порядок организации питания в государственном автономном учреждении социального обслуживания Свердловской области «Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних города Каменска-Уральского» (далее - учреждение);
- порядок осуществления контроля за организацией питания воспитанников;
- примерный перечень документации учреждения по вопросам организации питания воспитанников.

2. Основными задачами при организации питания воспитанников являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Положение об организации питания разработано на основе:

- Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы безопасности. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
- Федерального закона «О санитарном эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 года №52-ФЗ;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПин 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-эпидемиологических мероприятий»
- СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов»

2. Порядок организации питания

4. Питание воспитанников организуется учреждением.

5. Приказом директора учреждения назначается ответственное лицо за организацию питания в учреждении.

6. Организация питания осуществляется в столовой учреждения.
7. Режим питания определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами, в соответствии с которыми в учреждении организуется пятиразовое питание.
8. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.
9. Питание в учреждении осуществляется в соответствии с примерным двухнедельным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного и школьного возраста, согласованного в Роспотребнадзоре и утвержденного руководителем (директором) учреждения.
10. Ответственный за организацию питания работник на основе примерного двухнедельного меню ежедневно составляет меню-требование на следующий день и утверждает руководителем (директором) учреждения.
11. Приготовление блюд осуществляется строго по утвержденным технологическим картам данного меню. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
12. График приема пищи воспитанниками, график дежурства в столовой утверждаются руководителем (директором) учреждения. График приема пищи размещается на информационном стенде учреждения.
13. Ежедневно на информационном стенде вывешивается меню, утвержденное руководителем (директором) учреждения.
14. В учреждении в соответствии с установленными требованиями должны быть созданы следующие условия для организации питания воспитанников:
 - предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным и другим), инвентарем;
 - предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
 - разработан и утвержден порядок питания воспитанников (режим работы столовой, время для принятия пищи, график питания воспитанников).
15. Администрация учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение полноценным питанием воспитанников, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) воспитанников.
16. Питание воспитанников организуется за счет средств субсидии областного бюджета на выполнение государственного задания.
17. Организация питания воспитанников возлагается на учреждение.
18. Организацию питания в учреждении осуществляет ответственный за организацию питания - работник учреждения, назначаемый приказом директора.
19. Ответственность за организацию питания в учреждении несет руководитель (директор) учреждения.

3. Порядок осуществления контроля за организацией питания

3.1. Полномочия и структура бракеражной комиссии

20. В учреждении для организации питания создается бракеражная комиссия. В своей деятельности комиссия руководствуется Положением о работе бракеражной комиссии.

21. Бракеражная комиссия создается в целях контроля за обеспечением воспитанников здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, правильная технологическая обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания.

22. Для оценки качества (бракеража) пищевых продуктов и продовольственного сырья бракеражная комиссия приходит на пищеблок учреждения в момент приемки продуктов. После осмотра поступивших продуктов и сопроводительных документов на них, в том числе подтверждающих качество и безопасность, комиссия проводит органолептическую оценку их доброкачественности, результаты которой записываются в Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Все графы журнала должны быть правильно заполнены. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен подписью руководителя и печатью, он хранится на пищеблоке. Если качество продуктов вызывает сомнения, то оформляется акт на ее возврат поставщику.

23. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Все графы журнала должны быть правильно заполнены. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен подписью руководителя и печатью учреждения, он хранится на пищеблоке. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае недоготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

24. В журнал записывается весь рацион питания, в том числе хлеб, сыр, фрукты (название указывается) и другие продукты, относящиеся к покупным. Органолептическая оценка дается каждому блюду отдельно. Указывается время приготовления и время снятия пробы.

25. Бракеражная комиссия проводит оценку качества блюд по органолептическим показателям, результат бракеража регистрируется в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции (ежедневно).

26. Комиссия вправе снять с выдачи блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований, по результатам проверок требовать от руководителя принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

27. Бракеражная комиссия назначается приказом директора.

28. Решения комиссии считаются законными в случае присутствия половины ее членов.

3.2. Порядок оценки поступающего сырья

29. Сырье и пищевые продукты поставляются в учреждение только на основании договоров с поставщиками. Договоры хранятся в службе правового обслуживания у юристконсульта учреждения.

30. Все поступающее сырье и пищевые продукты подлежат обязательной проверке на безопасность и качество при приемке.

31. Заведующая складом имеет право потребовать у поставщиков протоколы испытаний закупаемой продукции в случае необходимости.

32. Безопасность поступающего сырья и пищевых продуктов по микробиологическим, химическим и радиационным показателям подтверждается разрешительными документами поставщика на продукцию.

33. При приемке поступающие сырье и продукты оцениваются по органолептическим показателям, свойственным каждому продукту. Критериями приемки являются:

- наличие всех сопроводительных документов;
- правильная маркировка продуктов и сырья;
- соответствие маркировки (этикеток), продукции и сопроводительных документов;
- целостность и чистота упаковки;
- соответствующие органолептические показатели.

34. При поставке продукции поставщик обязан предоставить следующие документы: товарную накладную, счет-фактуру (при необходимости), надлежащим образом заверенные копии действующих деклараций о соответствии требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (допускается возможность предоставления копии декларации при заключении договора на поставку), ветеринарное свидетельство на сырье животного происхождения (мясо и мясопродукты, кура, яйцо, рыба).

35. Все документы, подтверждающие безопасность поставляемого сырья и пищевой продукции, хранятся в журнале операций № 4 расчетов с контрагентами вместе с первичными документами, в течение установленного срока хранения, далее уничтожаются с составлением соответствующего акта.

36. Ответственность за проверку наличия и сроков действия всех сопроводительных документов и их хранение несет заведующая складом.

37. Маркировка поступающего сырья должна содержать (в соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»):

- наименование пищевой продукции;
- состав пищевой продукции (с указанием аллергенов, красителей и т.п. в случае их применения);
- количество пищевой продукции (вес);
- дату изготовления пищевой продукции;
- срок годности пищевой продукции;
- условия хранения пищевой продукции. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищающей наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции;
- рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;

- показатели пищевой ценности пищевой продукции (содержание витаминов, минералов, калорийности и др.);

- сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее - ГМО);

- единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза (ЕАС).

38. В маркировке упакованной пищевой продукции могут быть указаны дополнительные сведения, в том числе, сведения о документе, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована пищевая продукция: придуманное название пищевой продукции, товарный знак, сведения об обладателе исключительного права на товарный знак, наименование места происхождения пищевой продукции, наименование и место нахождения лицензиара, знаки систем добровольной сертификации.

39. Маркировочный ярлык (или потребительская упаковка, если маркировка нанесена на упаковку) сохраняется до конца реализации данной продукции, особенно в отношении продуктов, хранящихся более 1 суток (овощи, крупы и т.д.).

40. Существуют дополнительные требования к маркировке отдельных видов сырья:

1) молоко и молочные продукты:

- ТР ТС 022/2011 (статья 4, п. 4.6): Маркировка должна содержать дату изготовления с указанием часа, числа, месяца.

- ТР ТС 033/2014* (глава XII, статья 89): В маркировке сыра должна содержаться следующая дополнительная информация:

а) вид основной заквасочной микрофлоры (маркировочный текст формулируется изготовителем);

б) природа происхождения молока свертывающих ферментных препаратов.

- сгущенное молоко допускается к приемке только при указании маркировки «Молоко сгущенное», при этом оно должно быть изготовлено из цельного молока без добавления растительных жиров;

- для всех молочных продуктов: в маркировке должна быть указана массовая доля жиров, %.

2) мясо и мясные продукты (кроме мяса птицы):

- ТР ТС 034/2014* (глава XI, статья 126): обязательно наличие оттиска ветеринарного клейма, информация о сроках годности и условиях хранения после нарушения целостности потребительской упаковки, категория продукта;

- ТР ТС 034/2014* (глава VIII, статьи 78, 79): при проверке состава мясной продукции обращают внимание, что для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование фосфатов, усилителей вкуса и аромата, бензойной, сорбиновой кислот и их солей, а также комплексных пищевых добавок, в составе которых присутствуют фосфаты, усилители вкуса и аромата, бензойная, сорбиновая кислоты и их соли. Не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО).

3) сырье растительного происхождения:

- ТР ТС 021/2011 (глава 3, статья 13): продовольственное (пищевое) сырье растительного происхождения используется для производства (изготовления) пищевой продукции при наличии информации о применении пестицидов при выращивании соответствующих растений, фумигации производственных помещений и тары для хранения этого сырья в целях защиты его от вредителей и болезней сельскохозяйственных

растений. Поставщик обязан предоставить такую информацию при заключении договоров на поставку в свободной форме (письмо, справка и т.п.), либо указывать данную информацию в удостоверениях качества на партии продукции. На всю продукцию растительного происхождения на маркировочных ярлыках должна также содержаться информация: класс / сорт (высший (экстра), первый или второй), ботанический сорт, сроки и условия хранения, сведения о применении генно-модифицированных организмов (ГМО).

41. Соответствие продукции сопроводительным документам проверяется (если возможно) путем визуальной идентификации данной продукции.

Соответствие документов проводится путем сравнения / сличения данных, указанных во всех сопроводительных документах, на предмет отсутствия разночтений:

- на всех разрешительных документах (декларации, сертификаты, удостоверения) и маркировочных ярлыках (упаковке) должен быть указан один изготовитель;

- если поставщиком является посредническая организация, то она обязана предоставить все разрешительные документы (декларации, удостоверения, ветеринарные свидетельства) на продукцию от изготовителя этой продукции, на маркировке также должен быть указан изготовитель данной продукции (тот же, что и в документах);

- если поставщиком является организация, осуществляющая фасовку продукции, на маркировке (упаковке) должно быть указано наименование данной организации как фасовщика (упаковщика) продукции;

- если продукция расфасована не изготовителем продукции, а другим лицом (т. е. в маркировке в строках «изготовитель» и «упаковщик» значатся разные юр. лица), то на маркировке (упаковке) должны быть указаны дата изготовления и дата упаковывания. Срок годности таких продуктов считается с даты изготовления; для масла сливочного обязательно должны быть указаны две даты: дата изготовления и дата упаковывания (фасования).

42. Ответственность за проверку соответствия маркировки, продуктов и сопроводительных документов несет заведующая складом. Все поступающее сырье и пищевые продукты кладовщик регистрирует в «Журнале поступления и расхода скоропортящихся продуктов».

4. Порядок учета продуктов питания

43. Аналитический учет продуктов питания осуществляется в оборотной ведомости по нефинансовым активам (ф. 0504035), которая составляется на основании накопительных ведомостей по приходу (ф. 0504037) и расходу продуктов питания (ф. 0504038).

44. Поставка продуктов питания осуществляется по договорам поставки в ассортименте, количестве и соответствующего качества, что оформляется в приложении к договору - «Спецификации», а также в сроки, установленные графиком поставки.

45. На продуктовый склад продукты питания поступают по товарным накладным с приложением необходимых документов, подтверждающих качество товара.

46. Поступающие продукты питания отражаются в бухгалтерском учете в единицах измерения в соответствии со спецификациями к заключенным договорам. В товарных накладных должна указываться расфасовка товара.

47. Выдача продуктов питания с продуктового склада на пищеблок осуществляется на основании Меню-требования на выдачу продуктов питания (ф. 0504202).

48. Ответственным работником за составление меню-требования является

старшая медицинская сестра.

49. Закладка продуктов питания в меню-требование производится на основании технологических карт кулинарных изделий (блюды).

50. За выдачу продуктов питания на пищеблок в соответствии с утвержденным меню-требованием отвечает заведующий складом, за приемку продуктов питания на пищеблок и соблюдение технологии приготовления блюд отвечает повар, за принятие к бухгалтерскому учету поступления и расхода продуктов питания отвечает бухгалтер.

51. При отсутствии подчисток, помарок, после утверждения меню-требования руководителем учреждения документ передается в службу бухгалтерского учета и финансово-экономической деятельности для осуществления списания продуктов питания.

52. Данные о количестве питающихся воспитанников, указанные в меню-требовании сверяются с количеством воспитанников в таблице учета посещаемости детей (ф. 0504608), который заполняется ежедневно и предоставляется в бухгалтерию ежемесячно в течении трех рабочих дней после окончания отчетного месяца.

53. Ежемесячно бухгалтером составляются отчеты по стоимости питания, отчеты по категориям довольствующихся, которые подлежат брошюровке совместно с документами к регистрам бухгалтерского учета «Журнал операций № 7 по выбытию и перемещению нефинансовых активов».

54. На основании требований СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», срок реализации молока, кефира, йогурта после вскрытия упаковки составляет не более 12 часов в связи, с чем расход данных продуктов может быть увеличен до целой упаковки. В данном случае в меню-требовании делается надпись «по остатку» и расход рассчитывается до целой упаковки.

55. Исполнение натуральных норм питания воспитанников учреждения осуществляется на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

57. Ответственность за исполнение натуральных норм питания возлагается на старшую медицинскую сестру.

58. Ежемесячный анализ исполнения норм питания воспитанников осуществляет служба бухгалтерского учета и финансово-экономической деятельности. Отчетным периодом по исполнению норм питания воспитанников учреждения является календарный месяц.

59. Форма отчета по анализу исполнения натуральных норм питания приведена в приложении к настоящему положению.

60. Старшая медицинская сестра должна ежедневно вести накопительную ведомость по выполнению натуральных норм питания детей, при необходимости, с последующей коррекцией, ежемесячно анализировать качественный состав питания детей с подсчетом химического состава и калорийности потребленных продуктов.

5. Документация по организации питания

61. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологических карт приготовления блюд;

- график закладки продуктов;

- график выдачи готовых блюд;

- суточную пробу всех приготовленных блюд в объеме порции за 48 часов;
- вымеренную посуду с указанием объемов;
- медицинскую аптечку.

62. Работники пищеблока раздеваются и хранят личные вещи в отдельном помещении в специальном шкафу, отдельно верхняя и специальная одежда.

63. Сотруднику, ответственному за организацию питания, необходимо иметь:

- приказы и распоряжения вышестоящих организаций по организации питания;
- приказы и распоряжения руководителя (директора) учреждения по вопросу организации питания;
- положение об организации питания воспитанников учреждения, утвержденное приказом руководителя (директора) учреждения;
- приказ руководителя (директора) учреждения «Об организации питания воспитанников учреждения» и «О назначении ответственных за организацию питания»;
- примерное двухнедельное меню, утвержденное руководителем (директором) учреждения;
- картотека технологических карт приготовления блюд;
- наличие информации о ежедневном меню для воспитанников учреждения;
- наличие графиков питания воспитанников;
- ежедневное меню-требование на следующий день;
- табель учета посещаемости детей;
- специальные журналы: журнал бракеража сырой продукции; журнал бракеража готовой продукции; журнал закладки основных продуктов; накопительная ведомость; журнал здоровья;
- инструкции: должностные инструкции поваров, должностные инструкции кухонных рабочих, должностную инструкцию заведующего складом, инструкции по охране труда на пищеблоке;
- планы работы бракеражной комиссии, а также протоколы заседания комиссии, отчеты о работе комиссий;
- график приема пищи воспитанниками в столовой;
- акты, справки по итогам проверок;

64. У заведующего складом должна быть в наличии следующая документация:

- положение об организации питания воспитанников учреждения, утвержденное приказом руководителя (директора) учреждения;
- приказы руководителя (директора) учреждения по вопросам организации питания воспитанников и назначения ответственных;
- копии договоров с поставщиками на поставку продуктов питания;
- журнал бракеража сырой продукции;
- документы подтверждающие качество и безопасность закупаемых продуктов питания: надлежащим образом заверенные копии действующих деклараций о соответствии требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (допускается возможность предоставления копии декларации при заключении договора на поставку), ветеринарное свидетельство на сырье животного происхождения (мясо и мясопродукты, кура, яйцо, рыба).

**Анализ выполнения натуральных норм питания воспитанников
государственного автономного учреждения социального обслуживания Свердловской области
«Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних города Каменска-Уральского»
за _____ 20__ года**

№ п/п	Наименование продукто в питания	Норма на ребенка 3-6 лет			Норма на ребенка 7-10 лет			Норма на ребенка 11-18 лет			Итого норма в граммах	Фактическое потребление, грамм	Отклонения, грамм	Отклонения в процентах	Стоимость продуктов питания за 1 кг, рублей	Сумма занижения нормы потребления, рублей	Сумма завышения нормы потребления, рублей
		Количество продуктов в день на одного человека в граммах, брутто	Количество дето-дней	Норма в граммах	Количество продуктов в день на одного человека в граммах, брутто	Количество дето-дней	Норма в граммах	Количество продуктов в день на одного человека в граммах, брутто	Количество дето-дней	Норма в граммах							
	Итого:																

Ответственный исполнитель: _____
(должность) (подпись) (расшифровка)