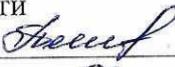


СОГЛАСОВАНО

Председатель первичной профсоюзной организации МКУ «Центр помощи детям» города Троицка Челябинской области

 /Петрова Т.В./
«01» 03 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МКУ «Центр помощи детям» города Троицка Челябинской области

 /Чащина Т.А./
Приказ от 01.03.2024 г. N 5/одк

Положение

об организации питания воспитанников
МКУ «Центр помощи детям» города Троицка

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее – Положение) разработано для Муниципального казенного учреждения «Центр помощи детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей» города Троицка Челябинской области (далее - Учреждение) в соответствии с действующими нормативными и правовыми актами, санитарными нормами и правилами:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;
- Действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН;
- Уставом Учреждения.

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников Учреждения, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.

1.3. Настоящее Положение вводится как обязательное для исполнения заместителем директора, поварами, кухонным рабочим, кладовщиками, воспитателями, врачом-педиатром, младшими воспитателями, медицинской сестрой диетической, медицинской сестрой;

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников Учреждения.

1.5. Положение утверждается директором Учреждения.

1.6. Срок данного Положения не ограничен. Данное Положение действует до принятия нового.

2. ЦЕЛИ, ЗАДАЧИ, ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

2.1. Настоящее Положение разработано в целях:

- создания условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- обеспечения гарантий прав воспитанников учреждения на получение полноценного питания и сохранение здоровья.

2.2. Основные задачи Учреждения по организации питания:

- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ

- 3.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в Учреждении.
- 3.2. Материально-техническое оснащение помещений пищеблока.
- 3.3. Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещениях пищеблока.
- 3.4. Организация питания детей с 3 до 7 лет.
- 3.5. Организация питания детей с 7 до 11 лет.
- 3.6. Организация питания детей с 12 до 18 лет.
- 3.7. Обучение и инструктаж сотрудников пищеблока.
- 3.8. Обучение и инструктаж воспитателей, младших воспитателей.
- 3.9. Контроль и анализ условий организации питания детей.
- 3.10. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания.
- 3.11. Разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем.
- 3.12. Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.
- 3.13. Разработка наглядных настенных инструкций.

4. ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ

- 4.1. Организация питания воспитанников в Учреждении предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:
 - составление полноценного рациона питания;
 - использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
 - строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различного возраста, правильное сочетание его с режимом дня;
 - соблюдение правил этикета питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
 - гигиеническое воспитание детей;
 - индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;
 - строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
 - повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организации питания детей в семейно-воспитательных группах;
 - учет эффективности питания детей.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ

- 5.1. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции в пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в семейно-воспитательных группах и пр.) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.
- 5.2. Директор Учреждения несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.
- 5.3. Закупка пищевых продуктов и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» от 05.04.2013 N 44-ФЗ.
- 5.4. Питание предоставляется воспитанникам в Учреждения ежедневно. Время приема пищи воспитанниками определяется по нормам, установленным действующими СанПиНами. (Приложение №1).
- 5.5. Воспитаннику прекращается предоставление обязательных приемов пищи при переводе или отчислении воспитанника из Учреждения.
- 5.6. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 14-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в питательных веществах и нормах питания детей с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для трех возрастных категорий: детей с 3 до 7 лет, с 7 до 12 лет, с 12 до 18 лет (Приложение №2).
- 5.7. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
- 5.8. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении круглогодично проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот, кисель и т.п.) после его охлаждения непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогревают.
- 5.9. Учреждение обеспечивает сбалансированное 6-ти разовое питание (включая второй завтрак, второй ужин). При этом завтрак составляет 20% суточной потребности в питательных веществах и энергии, второй завтрак – 5%, обед – 35%, полдник – 15%, ужин – 20%, второй ужин – 5%.
- 5.9.1. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).
- 5.9.2. На период летнего отдыха и оздоровления, в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, могут увеличиваться на 10% в день на каждого человека. Рацион может расширяться за счет деликатесных мясных и рыбных продуктов, кондитерских изделий; в летнее время – молока и молочных продуктов, овощей, фруктов, свежей зелени (укроп, петрушка, салат, зеленый лук и чеснок, щавель).
- 5.10. В промежутках между завтраком и обедом присутствует дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий напиток или сок и свежие фрукты.
- 5.11. Примерное меню утверждается директором Учреждения и должно содержать информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (приложение 3).
- 5.12. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух недель.
- 5.13. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей. Допускается составление меню-раскладки в электронном виде.
- 5.14. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. В меню-требовании указывается количество детей, расход продуктов на каждое

блюдо для одного ребенка и вес порции в готовом виде.

5.15. При необходимости внести изменения в меню (в связи с несвоевременным завозом, недоброкачеством продуктов) повар оформляет документ о возврате с указанием причины. Внесенные в меню-требование изменения заверяются подписью директора Учреждения. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с директором Учреждения, запрещается.

5.16. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль.

5.17. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены пищевой продукции (приложение 4).

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

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей (приложение 5);

- 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.

5.19. Масса порций для детей и суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать Приложению №6 к настоящему Положению. Медицинская сестра диетическая анализирует рацион дневного питания детей, ассортимент используемых в меню продуктов, содержание жиров, белков, углеводов.

5.20. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели.

5.21. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

5.22. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в Учреждении вывешивают ежедневное меню на раздаче, с указанием полного наименования блюд и объема порции.

5.23. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

5.24. При организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в Учреждении, должны соблюдаться следующие требования:

5.24.1. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с назначениями лечащего врача.

5.24.2. Индивидуальное меню должно быть разработано медицинской сестрой диетической с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

5.24.3. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

5.25. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с настоящим положением и действующими СанПиНами. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

5.26. В целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении создается и действует бракеражная комиссия.

5.26.1. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора Учреждения.

5.27. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом директора Учреждения. Результаты

контроля регистрируются в специальном «Журнале бракеража готовой пищевой продукции» (Приложение 7).

5.28. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.29. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Объем суточной пробы составляет: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты - в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет повар.

5.30. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортной накладной, счет-фактуры, удостоверения качества, при необходимости ветеринарного свидетельства). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимо на этикетке поставщика проверять информацию об изготовителе, срок годности, условия хранения, в том числе после вскрытия упаковки и стране выработки продукции либо наличие этикетки изготовителя на продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.31. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет кладовщик. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции» (Приложение 8).

5.32. 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.

5.33. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры, относительной влажности воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

5.34. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

5.35. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

5.36. Для приготовления пищи используются электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.

5.37. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику.

5.38. Ежедневно перед началом работы медицинской сестрой проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в специальный «Гигиенический журнал» (в соответствии с приложением 9)

5.38.1. Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания.

5.38.2. Допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока,

имеющие на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.

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

5.40. В период рабочего времени не пользоваться мобильными телефонами для решения вопросов, не обусловленных исполнением трудовых обязанностей, не читать книги, газеты, иную литературу, не имеющую отношения к трудовой деятельности.

6. ПИТЬЕВОЙ РЕЖИМ В УЧРЕЖДЕНИИ

6.1. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные действующими СанПиНами.

6.2. Питьевой режим должен быть организован посредством установки с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров) или с использованием кипяченой питьевой воды.

6.3. При организации питьевого режима с использованием установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

6.4. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

6.5. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней.

6.6. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

6.7. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.

6.8. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, который ведется в произвольной форме.

6.9. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в Учреждении.

7. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЯЗАННОСТЕЙ РАБОТНИКОВ УЧРЕЖДЕНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

7.1. Директор Учреждения:

- утверждает 14-дневное меню;
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
- контролирует соблюдение требований действующих СанПиНов;
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды,

спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на педагогическом совете, совещании при директоре Учреждения.

7.2. Врач-педиатр, медицинская сестра диетическая:

- формирует списки детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании на основании рекомендаций врача;
- информирует воспитателей семейно-воспитательной группы о детях, нуждающихся в лечебном и диетическом питании;
- вносит соответствующие данные в листы здоровья;
- контролирует качество поставляемых продуктов, наличие сопроводительных документов, соблюдение правил их хранения и реализации;
- осуществляет контроль за технологией приготовления пищи;
- осуществляет контроль за правильностью закладки продуктов, выхода блюд, за правильностью отпуска блюд с пищеблока в семейно-воспитательные группы;
- перед отпуском готовых блюд с пищеблока в семейно-воспитательные группы совместно с членами бракеражной комиссии снимает пробу и отмечает результаты пробы в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции»;
- контролирует правильность отбора и хранения суточных проб;
- проводит С-витаминизацию III блюда, заполняет «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»;
- осуществляет контроль организации питания в семейно-воспитательных группах;
- контролирует ведение «Журнала учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции»;
- осуществляет контроль за санитарным состоянием пищеблока, инвентаря, посуды, а также за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- ежедневно составляет меню-требование на основании циклического меню и технологических карт;
- заполняет накопительную ведомость и 1 раз в 10 дней контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка, химического состава, энергоценности и при необходимости проводит коррекцию питания;
- совместно с кладовщиком составляет заявки на продукты питания;
- ведет соответствующую документацию по организации питания: картотеку блюд, накопительную ведомость, «Журнал бракеража готовой пищевой продукции».

7.3. Повар:

- должен знать особенности приготовления пищи для детей;
- контролирует качество продуктов, поступающих на пищеблок;
- обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья, санитарных правил по обработке продуктов;
- проводит ежедневно с медицинской сестрой диетической бракераж готовой продукции;
- следит за количеством и качеством продуктов питания, полученных со склада Учреждения в соответствии с меню-требованием;
- контролирует санитарное состояние пищеблока, правильное использование инвентаря, посуды по назначению, в соответствии с маркировкой;
- обеспечивает своевременное, в соответствии с режимом работы Учреждения, качественное приготовление пищи;
- готовит, порционирует и раздает готовую пищу в соответствии с выходом блюд, указанных в меню;
- отбирает контрольные блюда перед раздачей и отвечает за наличие контрольных блюд;

7.4. Кладовщик:

- оформляет заявки на продукты питания и контролирует их своевременную поставку в

Учреждение;

- организует погрузку, выгрузку и размещение продуктов питания в складском помещении;
- осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и производственного сырья), а также ознакомление с сопроводительными документами (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);
- контролирует наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок;
- ведет «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»;
- осуществляет хранение продуктов на складе в соответствии с санитарными правилами, соблюдая товарное соседство, несет ответственность за сроки хранения, систематически производит переборку овощей и фруктов;
- выдает продукты в соответствии с ежедневным меню, производит добор или возврат продуктов в случае корректировки меню по количеству порций;
- участвует в составлении ежедневного меню;
- следит за исправностью холодильного оборудования и ведет «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании», «Журнал учета температуры и влажности складских помещениях»;
- содержит помещение склада в соответствии с установленными санитарными нормами.

7.5. Заместитель директора:

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

7.6. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- проходят медицинские осмотры и обследования;
- проходят профессиональную гигиеническую подготовку;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

7.7. Воспитатель, младший воспитатель:

- осуществляет руководство организацией питания детей в семейно-воспитательной группе;
- создает безопасные условия при подготовке и во время приема пищи, организует кормление детей в соответствии с утвержденным режимом дня;
- обеспечивает каждому ребенку положенную норму питания во время кормления;
- выполняет требования медицинского персонала, рекомендации врача по индивидуальному питанию детей, больных аллергическими заболеваниями, а также ослабленных и с другими отклонениями в состоянии здоровья;
- следит за эстетикой питания, сервировкой стола, прививает детям гигиенические навыки;
- осуществляет гигиенический уход за детьми;
- контролирует питание детей, склонных к аллергии;
- осуществляет в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривает в планах воспитательно-образовательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников;
- вносит предложения по улучшению питания на заседаниях педагогического совета;
- проводит обработку столов в семейно-воспитательных группах до и после каждого приема пищи;
- приносит из кухни в семейно-воспитательную группу пищу;
- во время исполнения раздачи пищи соблюдает все рекомендации по питанию детей

больных аллергическими заболеваниями, а также ослабленных и с другими отклонениями в состоянии здоровья;

- осуществляет гигиенический уход за детьми, организует с учетом возраста воспитанников их работу по самообслуживанию, оказывает им необходимую помощь;
- моет и убирает посуду, согласно санитарно-гигиеническим нормам, использует ее по назначению согласно маркировки;

8. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ В СЕМЕЙНО-ВОСПИТАТЕЛЬНЫХ ГРУППАХ

8.1. Работа по организации питания детей в семейно-воспитательных группах осуществляется воспитателем и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

8.2. Получение пищи на семейно-воспитательную группу осуществляется воспитателем строго по графику, который утверждается директором Учреждения. Готовая продукция раздается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по семейно-воспитательным группам.

8.3. Перед раздачей пищи детям воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с дезинфицирующим раствором;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

8.4. Каждый воспитанник должен иметь постоянное место за столом, соответствующее росту ребенка.

8.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности воспитатель организует дежурство детей по столовой. Дети под присмотром воспитателя помогают сервировать столы.

8.6. Сервировка стола включает наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток бумажных в салфетнице, хлебниц, столовых приборов в соответствии с возрастом. Ножи не должны быть острыми.

8.7. Детская порция должна соответствовать меню.

8.8. Блюда необходимо подавать не горячими, но и не холодными, воспитатель знакомит детей с названием употребляемых в пищу блюд.

8.9. Воспитатель контролирует прием пищи детьми, помогает им, следит за осанкой и культурой поведения за столом.

8.10. Детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливает воспитатель, используя дополнительные столовые приборы (тарелка и ложка), давая ребенку возможность действовать самостоятельно.

8.11. После каждого приема пищи воспитатель отмечает аппетит детей, отношение их к новым блюдам, наличие остатков пищи.

9. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ

9.1. При организации контроля питания в Учреждении и осуществляется на основании программы производственного контроля с применением принципов ХАССП, утвержденной директором Учреждения.

9.2. Контроль за правильной организацией питания детей в Учреждении осуществляется: директором Учреждения, врачом-педиатром, медицинской сестрой диетической, заместителем директора, кладовщиком, поваром, бракеражной комиссией.

9.3. Врач-педиатр, медицинская сестра диетическая, дежурная медицинская сестра осуществляют контроль за:

- соблюдением условий организации питания в Учреждении на основании требований действующих СанПиН;
- выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиеной приема пищи, оформлением блюд;
- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»;
- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- информированием о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежедневно);
- организацией питания детей в семейно-воспитательных группах, соблюдением режима питания, доведением пищи до детей (при необходимости проводится взвешивание порций, взятых со стола), организацией кормления детей проводится медицинской сестрой диетической, дежурной медицинской сестрой, врачом-педиатром, директором Учреждения во время посещения семейно-воспитательных групп (ежедневных обходов в разные отрезки времени).

9.4. Медицинская сестра:

- контролирует ведение «Журнала учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции»;

9.5. Повар контролирует:

- соблюдение технологии приготовления блюд;
- правильность расчета необходимого количества продуктов (по меню - требованию и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- витаминизацию третьих блюд;
- формирование сбалансированного рациона питания, в соответствии с примерным двухнедельным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- санитарное состояние пищеблока;
- правильное использование инвентаря и посуды по назначению в соответствии с маркировкой;
- ежедневно следит за исполнением кухонным рабочим, кладовщиком своих должностных обязанностей.

9.6. Диетическая медицинская сестра и врач-педиатр осуществляет контроль за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд и сводным меню и бракераж готовой продукции, а также проводит снятие пробы готовой продукции.

9.7. Кладовщик контролирует качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации.

9.8. Заместитель директора осуществляет контроль за:

- выполнением договора на поставку продуктов питания;
- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально-техническим состоянием пищеблока;
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

9.9. Бракеражная комиссия осуществляют:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке,

доставке и разгрузке продуктов питания;

- проверку на готовность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов;
- проверку соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проверку соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проверку на раздаче правильности хранения блюд, наличие компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после их проверки качества;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- ежедневное отслеживание за правильностью составления меню -раскладок;
- наблюдение за соблюдением правил гигиены поваром, кухонным рабочим, кладовщиком;
- контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи.

10. ОБЯЗАННОСТИ УЧАСТНИКОВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОТНОШЕНИЙ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

10.1. Директор Учреждения несет персональную ответственность за:

- организацию питания воспитанников Учреждения в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;
- ненадлежащий контроль за организацией питания воспитанников Учреждения, нарушение режима питания воспитанников, а также некачественное питание воспитанников Учреждения.

10.2. Все работники Учреждения, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

10.3. Ответственность за организацию питания в семейно-воспитательной группе, в соответствии с настоящим Положением и действующими СанПиНами несут воспитатели.

10.4. Медицинская сестра диетическая, повар несут ответственность за качество приготовления пищи, выход блюд.

10.5. Кладовщик несет ответственность за получение, выгрузку и размещение продуктов питания на складах, с соблюдением санитарных правил и нормативов по организации питания в Учреждении, сроки их хранения, выдачу продуктов на пищеблок в соответствии с меню.

10.6. Медицинская сестра диетическая и воспитатель несут ответственность за выполнение врачебных назначений по индивидуальному питанию детей, болеющих аллергическими заболеваниями.

10.7. Воспитатель несет ответственность за обеспечение каждому ребенку положенной нормы питания во время кормления (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник), в том числе детям, больных аллергическими заболеваниями.

10.8. Работники Учреждения, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, - к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

11. ПОРЯДОК УЧЕТА ПИТАНИЯ

11.1. Меню-требование составляется ежедневно – на следующий день, а перед выходными и

праздничными днями - на все выходные и праздничные дни, а также на следующий за ними рабочий день медицинской сестрой диетической на основании списков присутствующих детей.

11.2. В случае изменения количества воспитанников, состоящих на питании, по сравнению с данными на начало дня, указанными в меню-требовании, свыше 3 человек, медицинская сестра диетическая составляет расчет изменения потребности в продуктах питания: при увеличении потребности в продуктах питания выписывается накладная-требование, при уменьшении – излишки сдаются на склад и оформляются той же накладной-требованием с указанием на ней «Возврат».

11.3. Продукты питания, на момент установления фактического количества детей, в соответствии с технологическим процессом заложенные в котел, возврату не подлежат.

11.4. При убытии воспитанника в больницу или на гостевой штучные продукты выдаются ребенку с собой.

11.5. При госпитализации или убытии воспитанника на гостевой составляется меню-требование на сухой паёк.

11.6. Учет выполнения среднесуточной нормы питания детей ведется в ведомости контроля за рационом питания (Приложение №.12). Записи в ведомости производятся на основании первичных документов (меню-требование) в количественном выражении.

11.7. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении в Книге учета материальных ценностей (Форма по ОКУД 0504042).

11.8. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься, при этом оформляется претензионный акт.

11.9. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить.

11.10. При отказе поставщика своевременно исполнить требование питания детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

11.11. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация Учреждения совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания.

12. ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

12.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора Учреждения, главного бухгалтера.

12.2. Расчет финансирования расходов на питание воспитанников в Учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

12.3. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет областного бюджета Челябинской области.

12.4. Списки детей для получения питания составляет и ежедневно корректирует ответственный за организацию питания при наличии:

- поступивших воспитанников;
- отчисленных воспитанников.

12.5. При отсутствии воспитанника ребенок снимается с питания. При этом ответственное

лицо производит корректировку Меню-требования.

13. ВЕДЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ ПО ПИТАНИЮ В УЧРЕЖДЕНИИ

13.1. При организации питания воспитанников в Учреждении ведутся и используются следующие локальные акты и документация:

- настоящее Положение об организации питания воспитанников Учреждения;
- контракты на поставку продуктов питания;
- примерное 14-дневное меню, включающее меню-раскладку;
- меню приготавливаемых блюд;
- ежедневное меню;
- заключение врача-педиатра на детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, на общее основание и замену блюд;
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд;
- технологические карты кулинарных блюд;
- заявки на продукты питания;
- «Гигиенический журнал (сотрудники);
- «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»;
- «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»;
- «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»;
- учет поступающих продуктов и производственного сырья;
- ведомость контроля за рационом питания (Приложение 12);
- график смены кипяченой воды;
- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» (Приложение 10);
- «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях» (Приложение 11);
- Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП;
- графики: выдачи готовой продукции для организации питания в семейно-воспитательных группах, проведения влажной и генеральной уборки в помещениях пищеблока и складских помещениях, график проветривания помещений пищеблока;
- инструкция по охране труда и пожарной безопасности;
- инструкция по отбору суточных проб;
- инструкция по правилам мытья кухонной посуды и т.д.;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- рабочий лист ХАССП.

Директор



Чапина Т.А.

Согласовано  юристконсульт Б.Р. Ахмадуллин

Приложение №1
к Положению об организации питания
воспитанников МКУ «Центр помощи детям»
города Троицка

Режим питания в выходные и каникулярные дни

Время приема пищи	Приемы пищи
09.30-10.00	Завтрак
11.00-11.15.	Второй завтрак
13.30-14.00	Обед
17.10-17.20	Полдник
19.00-19.30	Ужин
21.00-21.15	Второй ужин

Режим питания в учебное время

Время приема пищи	Приемы пищи
7.10-7.30	Завтрак
12.00-12.30	Обед для детей, обучающихся во 2 смену
13.30-14.00	Обед для детей, обучающихся в 1 смену
17.10-17.20	Полдник
19.00-19.30	Ужин
21.00-21.15	Второй ужин

Приложение №2
к Положению об организации питания
воспитанников МКУ «Центр помощи детям»
города Троицка

**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	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	40
3	Сметана	11
4	Сыр	6
5	Мясо 1-й категории	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	37
9	Яйцо, шт.	1
10	Картофель	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей, в т.ч. томат-пюре, зелень, г	220
12	Фрукты свежие	100
13	Сухофрукты	11
14	Сок фруктовые и овощные	100
15	Витаминизированные напитки	50
16	Хлеб ржаной	50
17	Хлеб пшеничный	80
18	Крупы, бобовые	43
19	Макаронные изделия	12
20	Мука пшеничная	29
21	Масло сливочное	21
22	Масло растительное	11
23	Кондитерские изделия	20
24	Чай	0,6
25	Какао-порошок	0,6
26	Кофейный напиток	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)	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,5
29	Крахмал	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	5

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

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 квашеные (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 малосоленое	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

Приложение №3
к Положению об организации питания
воспитанников МКУ «Центр помощи детям»
города Троицка

Примерное двухнедельное меню для организации питания

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							

Приложение №4
к Положению об организации питания
воспитанников МКУ «Центр помощи детям»
города Троицка

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2 %	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133

		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

**Перечень пищевой продукции, которая не допускается
при организации питания детей**

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. Кремные кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.

33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение №6
к Положению об организации питания
воспитанников МКУ «Центр помощи детям»
города Троицка

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций	
	7-11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60-100	100-150
Первое блюдо	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180-200	180-200
Фрукты	100	100

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Показатели	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	500	550
Второй завтрак	200	200
Обед	700	800
Полдник	300	350
Ужин	500	600
Второй ужин	200	200

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовлени я блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Приложение №9
к Положению об организации питания
воспитанников МКУ «Центр помощи детям»
города Троицка

Гигиенический журнал (сотрудники)

N п/п	Дата	Ф. И. О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен / отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							
3.							

Приложение №10
к Положению об организации питания
воспитанников МКУ «Центр помощи детям»
города Троицка

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производствен ного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4		30

Приложение №11
к Положению об организации питания
воспитанников МКУ «Центр помощи детям»
города Троицка

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

N п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Ведомость контроля за рационом питания

с _____ по _____

Режим питания: двухразовое (пример)

Возрастная категория: 12 лет и старше (пример)

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто)	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3		7		

Рекомендации по корректировке меню: _____

Подпись медицинского работника и дата:

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления:

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника: