

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЛЯ ДЕТЕЙ-СИРОТ И ДЕТЕЙ, ОСТАВШИХСЯ БЕЗ ПОПЕЧЕНИЯ
РОДИТЕЛЕЙ, «МУРМАНСКИЙ ЦЕНТР ПОМОЩИ ДЕТЯМ,
ОСТАВШИМСЯ БЕЗ ПОПЕЧЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ, «РОВЕСНИК»**

ул. Марата, 19, г. Мурманск, 183010, РФ тел.: 239834, e-mail: detidom5@mail.ru
ОКПО 56955202, ОГРН 1025100863864, ИНН / КПП 5190411647/519001001



Директор
ГОВУ «МЦПД «Ровесник»
Ю.А. Петрова
Приказ от 09.09.2025 № 434/1

**Положение
об организации питания воспитанников
ГОВУ «МЦПД «Ровесник»**

г. Мурманск
2025

1. Общие положения

1. Настоящее положение об организации питания воспитанников ГОБУ «МЦПД «Ровесник» (далее – Положение) разработано в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 24.05.2014 № 481 «О деятельности организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, и об устройстве в них детей, оставшихся без попечения родителей», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом учреждения, с целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников, проживающих в ГОБУ «МЦПД» «Ровесник», строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием, выполнением норм калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу.

2. Основными задачами при организации питания воспитанников являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным, физиологическим потребностям;
- организация рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

3. Основными механизмами организации питания в учреждении являются:

- мониторинг состояния здоровья, качества, безопасности и сбалансированности фактических рационов питания воспитанников;
- организация питания по примерным меню, сбалансированным по содержанию пищевых веществ и энергии;
- контроль за качеством и безопасностью продукции;
- организация учебно-просветительской работы с воспитанниками об основах здорового питания и рациональном пищевом поведении;
- разработка прогнозных балансов потребностей и поставок продовольственного сырья и пищевых продуктов для организации питания в учреждении.

2. Порядок организации питания

1. При организации питания и приготовлении пищи должны соблюдаться принципы рационального, сбалансированного питания, подразумевающего:

- удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.), в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;
- сбалансированность рациона по всем пищевым веществам, в том числе по аминокислотам, жирным кислотам, углеводам, относящимся к различным классам, содержанию витаминов, минеральных веществ;
- максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки;
- исключение из рациона питания продуктов и блюд, способных оказывать раздражающее действие на слизистую органов пищеварения, а также продуктов, которые могли бы привести к ухудшению здоровья у детей и подростков с хроническими заболеваниями;
- учет индивидуальных особенностей детей (в том числе непереносимости ими отдельных видов пищевых продуктов или блюд).

2. Рацион питания детей и подростков формируется отдельно для детей дошкольного и школьного возраста.

3. При организации питания воспитанников следует учитывать общее количество белков, жиров, углеводов, их соотношение, потребности организма в витаминах, особенно С, А, Д, Е и группы В и минеральных веществ (кальций, фосфор, магний, железо и др.).

4. Организация рационального питания предусматривает строгое выполнение режима. Для воспитанников учреждения организуется 5-разовое питание с интервалами в 3,5-4 ч.

В учреждении устанавливается следующий режим питания:

№	Режимные моменты	Время суток			
		будни			
		Дети дошкольного возраста	I-IV классы	V – IX классы	Образовательные учреждения среднего профессионального образования
1	завтрак	По режиму дня дошкольного учреждения	07.30-9.00	07.30-9.00	7.45-8.30
2	обед		13.00-15.00	13.00-15.00	13.00-15.00
3	полдник		16.00-16.15	16.00-16.15	16.00-16.15
4	ужин		18.30-19.00	18.30-19.00	18.30-19.00
5	второй ужин	20.40-21.00	20.40-21.00	20.40-21.00	20.40-21.00

№	Режимные моменты	Время суток			
		Выходные дни, каникулы			
		Дети дошкольного возраста	I-IV классы	V – IX классы	Образовательные учреждения среднего профессионального образования.
1	завтрак	9.00-9.20	9.00-9.20	9.00-9.20	9.00-9.20
2	обед	13.00-13.30	13.00-13.30	13.00-13.30	13.00-13.30
3	полдник	16.00-16.30	16.00-16.30	16.00-16.30	16.00-16.30
4	ужин	19.00-19.30	19.00-19.30	19.00-19.30	19.00-19.30
5	второй ужин	21.00-21.15	21.00-21.15	21.00-21.15	21.00-21.15

5. Дети дошкольного возраста в дни посещения детских дошкольных учреждений (детских садов) ставятся на питание на ужин и второй ужин.

6. Во время нахождения ребенка на лечении в стационаре учреждения здравоохранения, ему передаются свежие фрукты, кондитерские изделия, соки и т.п. не реже одного раза в три дня, путем выписывания указанных продуктов питания по меню-раскладке.

7. Рацион питания включает разнообразный ассортимент продуктов и осуществляется по примерному 2-недельному меню, разработанному на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и утвержденных наборов продуктов.

8. Такие продукты как хлеб, молоко, мясо, сливочное и растительное масло, сахар, овощи входят в меню ежедневно. Рыбу, яйцо, сыр, творог, сметану можно давать 2-3 раза в неделю.

В течение декады количество этих продуктов следует израсходовать в полном объеме соответственно установленным нормам.

На основании примерного меню ежедневно медицинской сестрой, поваром и заведующей складом составляется меню-раскладка с указанием расхода продуктов и выхода блюд в зависимости от возраста ребенка и с учетом норм продуктов.

При отсутствии какого-либо продукта в целях сохранения пищевой и биологической ценности рациона следует производить его замену.

9. Зимой и весной при отсутствии свежих овощей и фруктов можно использовать свежемороженые овощи, фрукты, плодоовощные консервы, соки при соблюдении сроков их реализации.

В воскресные и праздничные дни меню рациона может расширяться за счет деликатесных мясных и рыбных продуктов, кондитерских изделий.

В целях профилактики йододефицитных состояний воспитанников используется йодированная соль.

С целью обеспечения детей витамином С следует проводить витаминизацию сладких блюд и напитков аскорбиновой кислотой из расчета 35 % средней суточной потребности. Витаминизацию проводит и регистрирует в журнале медицинский работник. Витаминизированные блюда не подогреваются.

10. Всем детям в течение всего года проводится профилактическая витаминизация поливитаминными препаратами в соответствии с требованиями по профилактической витаминизации детей. В этих целях могут быть использованы витаминно-минеральные комплексы, рекомендуемые специалистами для разных возрастных групп.

11. Для воспитанников, страдающих хроническими заболеваниями желудочно-кишечного тракта, печени, почек необходимо организовывается щадящее питание.

12. Организация и проведение дней рождения воспитанников, праздничных мероприятий, чаепития и т.п. производится в следующем порядке:

- воспитатель подает заявку с указанием примерного набора продуктов и блюд;
- медицинская сестра составляет раскладку продуктов питания;
- директор учреждения издает приказ о проведении праздничных мероприятий;
- заведующий складом выдает продукты питания на кухню для их дальнейшего приготовления на основании накладной (требованию).

- Во время проведения указанных мероприятий дети снимаются с полдника.

При организации экскурсий, походов, выездных занятий и т.п. воспитанники обеспечиваются «сухим пайком» на основании приказа директора.

При организации и проведении новогодних и рождественских мероприятий воспитанники обеспечиваются за счет средств областного бюджета подарками в следующем порядке:

- воспитатель представляет заявку (поименный список воспитанников) на приобретение необходимого количества кондитерских изделий в соответствии со списочным составом группы-семьи, с указанием даты, времени и места проведения мероприятий, в том числе с указанием дополнительного количества подарков для воспитанников, посещающих общеобразовательные учреждения;

- директор учреждения издает приказ о проведении праздничных мероприятий;

- заведующий складом закупает необходимое количество кондитерских изделий и после их оприходования формирует новогодние подарки и выдает их воспитателю по накладной (требованию);

- списание выданных подарков осуществляется на основании акта на списание материальных ценностей, списка воспитанников, получивших подарки и приказа директора о проведении праздничных мероприятий.

13. При временной передаче воспитанников на выходные, праздничные и каникулярные дни в семьи родственников и других граждан на основании договора дети обеспечиваются денежной компенсацией на приобретение продуктов питания в соответствии с Законом Мурманской области от 28.12.2004 года № 568-01-ЗМО «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей».

14. Пищеблок, его оборудование, инвентарь, обработка сырья, приготовление пищи, а также личная гигиена персонала должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

15. В целях предупреждения возникновения и распространения пищевых токсикоинфекций:

- не использовать остатки пищи от предыдущего приема и пищу, приготовленную накануне;
- не изготавливать простоквашу, блинчики с мясом, макароны по-флотски, кондитерские изделия с кремом, напитки и морсы, квас, студни, заливные блюда (мясные и рыбные), форшмаки из сельди, изделия во фритюре;

• не употреблять грибы, фляжное молоко без кипячения, не пастеризованный творог, сметану и зеленый горошек без термической обработки, блинчики с творогом из непастеризованного молока, консервированные продукты домашнего приготовления в герметической упаковке.

16. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы медицинским работником с обязательной отметкой вкусовых качеств и готовности, а также соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд. Медработник контролирует выход (вес) кулинарных изделий, для чего взвешивается 5-10 порций (котлета, рулет, запеканки). Вес порции должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.

17. Ежедневно суточную (24-часовую) пробу готовой продукции в объеме 100,0 г. (штучные изделия целиком) отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду), сохраняют в холодильнике при температуре 2-6°C. Контроль за правильностью отбора и хранения осуществляет медицинский работник.

18. В целях профилактики пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний на пищеблоке необходимо четко выполнять санитарный режим.

19. В помещениях пищеблока ежедневно проводится тщательная влажная уборка: мытье полов, удаление пыли с мебели, радиаторов, подоконников. Ежедневно с применением моющих средств моют стены, очищают стекла и осветительную арматуру. Генеральную уборку следует проводить один раз в месяц с применением дезинфицирующих средств.

20. Дезинфекцию посуды проводят в случае карантина в учреждении, а также в период подъема инфекционных заболеваний.

21. На каждого работника пищеблока заполняется личная медицинская книжка, в которой отмечают результаты периодических медицинских обследований и сведения о сдаче санитарного минимума.

22. Персонал обязан соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви, надевать санитарную форму, подбирать волосы (под колпак или косынку), коротко стричь ногти,

перед началом работы и после посещения туалета тщательно с мылом мыть руки, снимать санитарную одежду при посещении туалета.

23. Ежедневно перед началом рабочего дня каждый работник пищеблока обязан делать запись в журнале «Здоровье».

Медицинский работник осуществляет контроль за своевременным и правильным заполнением журнала «Здоровье», а также проводит осмотр зева и открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний у работников пищеблока и детей, дежурных по столовой. Результаты осмотра заносятся в журнал.

Сотрудники пищеблока во время работы не носят ювелирные украшения, не покрывают лаком ногти, не застегивают одежду булавками, не курят на рабочем месте.

Директор учреждения обеспечивает организацию рационального питания.

Заведующий складом и медицинский работник проводят:

- составление ежедневной меню-раскладки, с использованием примерного меню;
- проверку качества поступающих продуктов с записью в журнале бракеража сырой продукции;
- контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;
- оценку с гигиенических позиций технологии приготовления блюд (сохранность биологической ценности сырья и безопасность пищи);
- бракераж готовой пищи (выполнение меню, вкусовые качества, готовность) с регистрацией в журнале;
- осуществление С-витаминизации третьих блюд и напитков;
- контроль за правильностью отбора и хранением суточной пробы;
- контроль за санитарным содержанием пищеблока и качественной обработкой инвентаря и посуды;
- контроль за выполнением правил личной гигиены персоналом пищеблока, заполнением журнала «Здоровье»;
- осмотр сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний и порезов;
- каждые 10 дней подсчет выполнения 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);
- индивидуализация питания детей с отклонениями в здоровье и после перенесенных заболеваний;
- гигиеническое обучение персонала, а также гигиеническое воспитание детей по вопросам правильного питания.