

**МИНИСТЕРСТВО  
СОЦИАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ  
МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
СЕМЕЙНЫЙ ЦЕНТР ПОМОЩИ СЕМЬЕ И ДЕТЯМ «СЕМЬЯ И ДОМ»**

ПРИНЯТО:

На Совете учреждения

Протокол № \_\_\_\_\_

от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГКУ СО Московской области  
«Семья и дом»

\_\_\_\_\_ О.Ю. Бунак

Приказ № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

## **ПОЛОЖЕНИЕ О ПИЩЕБЛОКЕ**

### **1. Общие положения**

1.1 Настоящее положение регламентирует организацию питания в Государственном казенном учреждении социального обслуживания Московской области Семейном центре помощи семье и детям «Семья и дом», далее учреждение.

1.2 Настоящее положение в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями на 16.04.2022 г., СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213 н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и

безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 01.01. 2022 г.), Уставом организации, Федеральными законами, иными нормативно-правовыми актами.

1.3 Данное Положение об организации питания в учреждении разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в Семейном центре, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний.

1.4 Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания как школьного так и дошкольного возраста, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в учреждении, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.5 Организация питания в учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» за счёт средств бюджета.

1.6 Порядок поставки продуктов определяется государственным контрактом или договором.

1.7 Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 г. (в редакции от 01.05. 2022 г.) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета.

1.8 Организация питания осуществляется штатными работниками учреждения.

1.9 Контроль за санитарно - эпидемиологическим режимом пищеблока осуществляют старшая медсестра медсестра диетическая.

1.10 Работники пищеблока обеспечиваются спецодеждой и средствами индивидуальной защиты в соответствии с нормами.

## **2. Предмет и цель деятельности**

2.1 Цель деятельности пищеблока - обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием воспитанников учреждения в круглосуточном режиме.

2.2 Основными принципами организации питания являются:

- соответствие энергетической ценности;
- удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах;

- оптимальный режим питания;
- эстетическое оформление блюд;
- разнообразное меню.

### **3. Задачи пищеблока**

3.1 Обеспечение воспитанников правильным сбалансированным питанием в соответствии с натуральными нормами, отвечающими физиологическим потребностям растущего организма.

3.2 Выполнение и соблюдение технологии приготовления пищи в соответствии с примерным меню.

### **4. Организация деятельности пищеблока**

4.1 Для воспитанников учреждения действует 6-разовый прием пищи и действует 14-дневное перспективное меню, разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания.

4.2 Примерное меню возраст воспитанников 3-7 лет, возраст 7-12 лет, возраст 12-18 лет утверждено директором учреждения.

4.3 На основании примерного 14-дневного меню составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд разного возраста.

4.4 При отсутствии каких-либо продуктов разрешается проводить замену на равноценные по составу продукты, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания.

4.5 Суточные пробы готовой пищи оставляются ежедневно согласно требованиям СанПиН - 2.3/2.4.3590-20. Пробы помещаются в чистую прокипяченную маркированную посуду с плотно закрывающимися крышками, которые хранятся в отдельном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 С.

4.6 Обработка сырых и готовых продуктов, производится отдельно в специально оборудованных цехах.

4.7 Ежедневно ответственными лицами осуществляется органолептическая оценка качества готовых блюд с занесением отметок в журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

4.8 Раздача пищи осуществляется в раздаточной пищеблока, а прием пищи происходит в групповых помещениях или столовой для приема пищи.

4.9 На пищеблоке учреждения применяются моющие и дезинфицирующие средства, которые используются в соответствии с прилагаемыми и

сертификатами качества, хранятся в специально отведенных местах в таре изготовителя.

4.10 Все помещения пищеблока содержатся в чистоте. Текущая уборка в производственных цехах проводится ежедневно, своевременно согласно графику с применением моющих и дезинфицирующих средств. Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция. При необходимости в установленном порядке проводится дезинсекция и дератизация помещений.

4.11 Санитарная обработка технологического оборудования производится согласно СанПиН-2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», утверждены Постановлением главного государственного санитарного врача РФ;

4.12 Пищевые отходы собираются в специально промаркированную тару.

4.13 Лица, поступающие на работу, проходят предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку в установленном порядке.

4.14 У каждого работника имеется личная медицинская книжка установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о профилактических прививках, отметка о прохождении гигиенической подготовки.

4.15 Ежедневно перед началом работы медицинские работники проводят осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний. При выявлении гнойных заболеваний кожи, порезов, ожогов, а также острых заболеваний верхних дыхательных путей сотрудник к работе не допускаются.

## **5. Делопроизводство**

5.1 На пищеблоке ведется документация согласно утвержденной номенклатуре дел в учреждении.

## **6. Управление пищеблоком**

6.1 Контроль за работой пищеблока осуществляет старшая медицинская сестра.

6.2 В её обязанности входит контроль:

- за ведением отчетности;
- за соблюдением технологии приготовления пищи;
- за соблюдением норм вложения сырья;
- за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима;
- за обеспечением пищеблока достаточным количеством кухонной посуды,

спецодежды, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарём;  
- за исправностью оборудования.

Доступ посторонних лиц на пищеблок запрещается. Посещение пищеблока могут осуществлять директор учреждения, медицинские сотрудники, представители надзорных органов.

## **7. Ответственность**

7.1 Работники пищеблока несут ответственность за:

- своевременное и качественное выполнение возложенных на пищеблок задач;
- обеспечение сохранности имущества, находящегося в ведении подразделения;
- организацию работы подразделения, своевременное и квалифицированное выполнение приказов, распоряжений, поручений руководства, действующих нормативно-правовых актов по своему профилю;
- соблюдение требований действующего законодательства, правил внутреннего трудового распорядка, требований охраны труда, правил техники безопасности и противопожарной защиты;
- соблюдение санитарных норм и правил на пищеблоке, установленных нормативными документами.

7.2 Работники подразделения несут персональную ответственность за соблюдение своих должностных обязанностей в объеме, предусмотренном соответствующими трудовыми договорами и должностными инструкциями.

7.3 Работники подразделения могут быть привлечены к дисциплинарной, материальной, административной и уголовной ответственности в случаях и порядке, установленном действующим законодательством.

