УТВЕРЖДАЮ

Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Г.А. Печникова

приказ № 56-О от «01» сентября 2023 г.

**Положение об организации питания воспитанников**

**ГБУСО Псковской области «Центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей, Печорского района».**

1. **Общие положения**

1.1. Положение об организации питания (далее - Положение) воспитанников разработано в целях укрепления здоровья детей, воспитанников Центра, рационального использования продуктов питания и денежных средств, выделяемых на организацию питания в Учреждении.

1.2. Положение разработано на основе Санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ N 322от 27 октября 2020 года).

**2. Организация питания в учреждении**

2.1. Организация питания в Учреждении возлагается на администрацию, медицинский персонал и, непосредственно, работников кухонного блока Учреждения.

2.2. Контроль за правильным приёмом пищи воспитанниками осуществляется заведующей отделения длительного пребывания воспитанников и воспитателями.

2.3. Питание воспитанников осуществляется в столовой Учреждения, состав и площадь которой соответствует проектному количеству и численности воспитанников.

2.4. Питание в Учреждении осуществляется по утвержденному приказом директора режиму дня в соответствии с действующим законодательством.

2.5. Пятиразовым питанием обеспечиваются все воспитанники, получающие социальные услуги в стационарной форме обслуживания. Нормы питания и денежная составляющая в расчёте на одного ребёнка, воспитанника Учреждения определены действующим региональным законодательством по возрастным критериям.

2.6. Администрация учреждения в лице заведующего хозяйством обеспечивает столовую Учреждения посудой, моющими и дезинфицирующими средствами, осуществляет техническое обслуживание, текущий и капитальный ремонт технологического оборудования.

2.7. Режим питания в Учреждении определяется санитарными правилами (СП 2.4.990-00), в соответствии с которыми в Учреждении организуется пятиразовое горячее питание.

2.8. Режим питания воспитанников в Учреждении пятиразовый:

- завтрак

- обед

- полдник

- ужин - 1

- ужин – 2 (вечерник)

2.9. Питание воспитанников осуществляется с учётом калорийности блюд, перспективным меню с учётом возраста и здоровья детей.

2.10. За составление перспективного и ежедневного меню, соблюдение калорийности блюд отвечает медицинская медсестра.

Медицинская сестра осуществляет:

- контроль за соблюдением качества приготовления пищи, соблюдением норм выхода и калорийности блюд;

- наблюдение за витаминизацией блюд;

- контроль за закладкой продуктов в котёл;

- контроль за кулинарной обработкой продукции;

- контроль за санитарным состоянием пищеблока;

- контроль за правильным хранением продуктов;

- контроль за соблюдением сроков реализации скоропортящихся продуктов.

2.11. За приобретение продуктов, их качеством, наличием сертификатов, соответствующих заключений, за хранение и выдачу продуктов со склада отвечает кладовщик продуктового склада Учреждения.

2.12. Продукты питания могут приобретаться в государственных или коммерческих структурах при наличии лицензии и разрешения органов Роспотребнадзора на право торговли продуктовыми товарами. Учреждение оставляет за собой право самостоятельно приобретать продукты питания по ценам, соответствующим бюллетеням предельных цен.

**3. Контроль за организацией питания в Учреждении**

3.1. Контроль за качеством питания, нормой выхода блюд осуществляют администрация и медицинские работники Учреждения.

3.2 Для контроля за организацией питания воспитанников в учреждении создаётся бракеражная комиссия, в состав которой могут входить: директор учреждения, заместитель директора, медицинская сестра, ответственная за организацию питания, педагогические работники, работники бухгалтерии, шеф-повар столовой.

3.3 Бракераж блюд производится медицинской сестрой и членами бракеражной комиссии.

3.4 Бракераж готовой продукции с целью контроля за качеством приготовления пищи и соблюдением норм выхода блюд может иакже проводиться директором или заместителями директора Учреждения.

3.5 Бракеражная комиссия:

- проверяет правильность закладки продуктов в котёл;

* проверяет качество приготовления блюд, соответствие утвержденному меню;
* проверяет соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
* проверяет график дежурства воспитанников по столовой;

3.6 Бракеражная комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований, по результатам проверок требовать от руководителя учреждения принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.