



Утверждаю
Директор ОГКОУ Ивановского
детского дома «Ровесник»
А.В. Трубин
Приказ от 08.06.2021 № 42

ДОЛЖНОСТНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ

Ответственного за организацию питания воспитанников

в ОГКОУ Ивановском детском доме «Ровесник»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано для областного казенного образовательного учреждения для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, «Ивановский детский дом «Ровесник» (далее- Учреждение) в соответствии с СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. № 28, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, Уставом Учреждения.

1. Ответственность за ведение бракеражного журнала готовой продукции возложить на шеф-повара Фролову Татьяну Владимировну и повара Константинову Ульяну Николаевну.
2. Ответственность за соответствие двухнедельного меню нормам СанПиНа возложить на Фролову Татьяну Владимировну, шеф-повара и Звереву Екатерину Вадимовну, бухгалтера.
3. Ответственность за выполнение натуральных норм питания воспитанников возложить на Фролову Татьяну Владимировну, шеф-повара и Звереву Екатерину Вадимовну, бухгалтера.
4. Ответственность за выполнение денежного норматива питания на одного ребенка по двум возрастным группам (3 – 6 лет (включительно) и с 7 до 18 лет (включительно)) возложить на бухгалтера Звереву Екатерину Вадимовну.
5. Отчеты по выполнению натуральных норм питания и денежного норматива Зверевой Екатерине Вадимовне, бухгалтеру и Артамоновой Анне Адольфовне, главному бухгалтеру предоставлять директору ОГКОУ «Ивановского детского дома «Ровесник» за каждые 14 дней месяца и с нарастающим итогом ежемесячно.

6. Установить в ОГКОУ Ивановском детском доме «Ровесник» шестиразовый режим питания воспитанников по графику: завтрак, второй завтрак (с понедельника по пятницу выдается с собой в школу; суббота-воскресенье по режиму питания), обед, полдник, ужин, второй ужин. Утвердить график работы столовой.

7. Ответственность за включение в рацион питания воспитанников кисломолочной продукции за 30 минут до отбоя возложить на шеф-повара Фролову Татьяну Владимировну.

1.2. Учреждение обеспечивает сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и по установленным нормам.

1.3. Основными задачами организации питания детей в Учреждении являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, которые используются в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Положение устанавливает порядок организации питания детей с 3-х до 6 лет, с 7 до 11 лет, с 12 до 18 лет включительно, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания.

1.5. Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи осуществляют работники Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (заместитель директора по административно-хозяйственной части, повар, кладовщик, подсобный рабочий, воспитатели, помощники воспитателей).

1.6. Ответственность за соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации детского питания возлагается на директора Учреждения.

2. Организация питания детей в Учреждении

2.1 Воспитанники Учреждения получают шестиразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами.

2.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, используется следующий норматив: завтрак – 20 – 25%, обед – 30 – 35%, полдник 10 - 15%, ужин – 20 - 25 %.

2.3. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется второй завтрак (5%), включающий в себя фрукты или сок. Возможна организация полдника (30 -35%), с включением блюд ужина.

2.4. Отклонения от расчетной суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) не должна превышать 10%.

2.5. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню на период не менее десяти дней, утвержденным директором Учреждения. При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

2.6. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры блюд, в

соответствии со сборником рецептов. Наименование блюд и кулинарных изделий должны соответствовать наименованиям, указанным в используемых в сборниках рецептов. Не допускается повторение одних и тех же блюд и кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня.

2.7. Ежедневно в рацион питания должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сахар, соль, картофель, мясо, сливочное и растительное масло. Другие продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) - 2-3 раза в неделю. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требовании обязательно включают блюда для диетического питания.

2.8. Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное директором учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

2.9. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготовляемых блюд.

2.10. При отсутствии каких-либо продуктов разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, таблицей замены пищевой продукции с учетом их пищевой ценности.

2.11. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления пищи, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание. Исключить жарку и продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать технологические процессы приготовления блюд.

2.12. В целях профилактики гиповитаминозов проводится круглогодичная С – витаминизация готовых блюд (компоты, кисели). Препараты витаминов вводят непосредственно перед подачей, в охлажденные напитки. Подогрев витаминизированных блюд запрещен.

2.13. Выдача пищи производится по строго определенному графику, после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля заносят в «Журнал бракеража готовой продукции».

2.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов; изготовление на пищеблоке творога, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, ячницы-глазуньи, холодных напитков из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), фаршмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов; использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками порчи; мяса, субпродуктов, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.15. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.16. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество (товаро-транспортная накладная, счет-фактура, декларация о соответствии и ветеринарное свидетельство, при необходимости). Продукция поступает в таре поставщика. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов

(бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо, результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

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

2.18. Устройство, оборудование и содержание пищеблока должно соответствовать санитарным правилам к организации общественного питания.

2.19. Все технологическое, холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.20. 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.

2.21. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.22. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

2.23. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.24. Ежедневно перед началом работы медицинским работником, при его отсутствии лицом, ответственным за организацию питания в Учреждении, в соответствии с приказом по Учреждению, проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, ожоги, порезы.

Допуск к работе отмечают в «Журнале здоровья» и «Журнале гнойничковых заболеваний».

2.25. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать одежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.26. В Учреждении должен быть организован питьевой режим, Питьевая вода, в том числе бутилированная (СанПиН 2.1.4.1116-02), по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается применение кипяченой питьевой воды, при условии хранения не более 3-х часов.

3. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

3.1. Ежегодно директором Учреждения издается приказ о назначении ответственного за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.

3.2. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад (штучный товар) по бухгалтерскому акту. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню - требованию для приготовления питания, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления блюда, так как срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

3.3. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям в количественном выражении, отражается в

накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца (книга учета материальных ценностей).

3.4. Число дето - дней считается по меню требованию.

4. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов

4.1. Поставки продуктов в Учреждение осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

4.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), качество продуктов определяются конкурсной документацией и государственным контрактом, договорами и контрактами, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.

4.3. Если снабжающая организация не исполняет свои обязательства (производит замену продуктов по своему усмотрению, отказывает в поставке продуктов) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

4.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.

4.5. Если при приемке товара несоответствие продуктов качеству не обнаружилось, необходимо сразу связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен качественный продукт.

4.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы Учреждения. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов, с учетом времени их предполагаемого хранения на складе. При несоблюдении этих условий, так же и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд. Учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

5. Производственный контроль за организацией питания детей

5.1. При организации питания в Учреждении наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.

5.2. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

5.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за обеспечением рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков, фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и др.), а так же овощей и фруктов - в соответствии с меню - требованием; правильностью расчетов

количества продуктов в соответствии с технологическими картами; качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции; соблюдением режима питания и возрастных объемов порций для детей; качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации. Директор Учреждения утверждает ассортиментный перечень продуктов, используемых для детского питания.

5.4. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного рациона питания, то должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню - требования) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а так же расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов и кулинарных изделий.

6. Отчетность и делопроизводство

6.1. Директор осуществляет анализ деятельности Учреждения по организации питания детей.

6.2. Отчеты об организации питания доводятся до всех участников Учреждения (на педагогических советах, совещаниях при директоре) по мере необходимости.

6.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Директор детского дома

А.В. Трубин

С должностной инструкцией ознакомлены:

Стрельцова О.Ю.	<u>Стрельцова «07» 06</u>	20 <u>21</u> года
Артамонова А.А.	<u>Артамонова «07» 06</u>	20 <u>21</u> года
Фролова Т.В.	<u>Фролова «07» 06</u>	20 <u>21</u> года
Константинова У.Н.	<u>Константинова «07» 06</u>	20 <u>21</u> года
Зверева Е.В.	<u>Зверева «07» 06</u>	20 <u>21</u> года