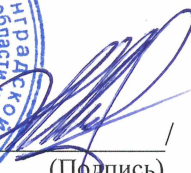


Государственное бюджетное учреждение Ленинградской области
центр помощи детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей
«Тихвинский ресурсный центр по содействию семейному устройству»

Согласовано
Общее собрание трудового коллектива
Протокол №2 от 31.08.2026




(Подпись)

УТВЕРЖДАЮ
Директор
А.С. Никотинин
(Ф.И.О.)

Приказ № 293 от 31.08.2026 года

Положение № 12 об организации питания в ГБУ ЛО «Тихвинский ресурсный центр»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02 июня 2026 г. № 18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02 июня 2026 г. № 19 «Об утверждении СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», и иными нормативно-правовыми актами и методическими материалами, регулирующими вопросы организации питания обучающихся и воспитанников общеобразовательных организаций, Уставом ГБУ ЛО «Тихвинский ресурсный центр», локальными актами учреждения и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания воспитанников.

1.2. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников в учреждении.

1.3. Организация питания в РЦ осуществляется за счет средств областного бюджета.

1.4. Порядок поставки продуктов определяется государственным контрактом и (или) договором.

1.5. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» за счет средств областного бюджета.

1.6. Организация питания в РЦ осуществляется штатными работниками РЦ.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в РЦ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников РЦ являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников РЦ инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- модернизация пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания воспитанников

3.1. Организация питания воспитанников является самостоятельным направлением деятельности учреждения.

3.2. Для организации питания воспитанников используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим и холодильным оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие на пищеблоке подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- список фактической посещаемости детей;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания;
- копии типовых рационов питания (примерных меню);
- ежедневное утвержденное руководителем учреждения меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- сопроводительные документы на пищевую продукцию, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

3.4. Администрация учреждения совместно с медицинскими работниками и воспитателями осуществляет организационную и разъяснительную работу с целью организации питания детей.

3.5. Администрация учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение питанием воспитанников, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы.

3.6. Режим питания и кратность приема пищи устанавливается для воспитанников с учетом шестиразового питания.

3.7. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи воспитанниками не может превышать 3,5–4 часов.

3.8. Питание в учреждении организовано в соответствии с типовым рационом питания (примерным меню), разработанным в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.9. Обслуживание питанием воспитанников осуществляется штатными сотрудниками учреждения, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Доставка пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в учреждении осуществляется предприятиями (организациями), специализирующимися на работе по поставкам продуктов питания в установленном законом порядке в соответствии с заключенными государственными контрактами (договорами).

3.11. Поставщики пищевых продуктов имеют соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры.

3.12. Поставляемые в учреждение пищевые продукты и продовольственное сырье соответствуют по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.13. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании воспитанников, должны соответствовать техническим регламентам ТР ТС и нормативной документации.

3.14. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), утверждаемой учреждением, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в центре, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.15. Директор учреждения является ответственным лицом за организацию питания воспитанников.

3.16. Приказом директора учреждения из числа административных или иных работников назначается лицо, ответственное за организацию питания воспитанников на финансовый год.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется государственным контрактом между поставщиком и ГБУ ЛО «Тихвинский ресурсный центр».

4.2. Поставщик поставляет товар по заявкам РЦ с момента подписания контракта.

4.3. Товар передается в соответствии с заявкой РЦ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.4. Доставка пищевых продуктов осуществляется транспортом поставщика. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения, в соответствии с п. 1, 2 ст. 469 ГК РФ.

4.5. Вместе с товаром поставщик передает документы на продукты: товарную накладную, декларацию соответствия, на скоропортящуюся продукцию – электронные ветеринарные сопроводительные документы через ГИС «Меркурий».

4.6. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом – кладовщиком. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок РЦ, который хранится в течение года.

4.7. 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.

4.8. В соответствии со статьей 18 Закона РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» продавец (поставщик) обязан заменить некачественный товар, а в случае возникновения спора о причинах недостатков товара продавец (изготовитель) обязан провести экспертизу за свой счет.

5. Условия и сроки хранения продуктов

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем медицинской службы учреждения и кладовщика.

5.2. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.3. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

5.4. Учреждение должно быть обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, должно иметься помещение для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

5.5. Складские помещения и холодильные камеры должны содержаться в чистоте, хорошо проветриваться.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

6.1. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

6.2. Питание в РЦ осуществляется с учетом 14-дневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного и школьного возраста, для каждой возрастной группы, утвержденного директором РЦ.

6.3. На основе 14-дневного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается директором РЦ.

6.4. При составлении меню-требования для воспитанников РЦ выполняется:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для каждой группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

6.5. При наличии детей в РЦ, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда диетического питания.

6.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке РЦ.

6.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с директором РЦ запрещается.

6.8. Разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели.

6.9. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с СанПиН.

6.10. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинским работником РЦ составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью директора РЦ. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

6.11. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляют повар, медицинская сестра, кладовщик.

7. Порядок организации питания воспитанников

7.1. Фактическое меню утверждается директором учреждения в ежедневном режиме, подписывается исполнителем (ответственным лицом) – поваром, с указанием сведений о количественном выходе блюд в соответствии с возрастной категорией детей, энергетической и пищевой ценности, вывешивается в обеденном зале и на информационных стендах в холлах учреждения.

7.2. В учреждении создаются условия для организации питания в соответствии с СанПиН.

7.3. Пищеблок осуществляет производственную деятельность в режиме работы учреждения.

7.4. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

7.5. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

7.6. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи детям осуществляется строго по графику.

7.7. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (от каждой партии приготовленной пищевой продукции). Суточная проба осуществляется:

- назначенным ответственным работником пищеблока;
 - в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся);
 - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие;
 - холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г;
 - порционные блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).
- Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

7.8. В доступных местах (в обеденном зале) должна быть размещена следующая информация: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.

7.9. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником РЦ осуществляется С-витаминизация III блюда.

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

- использование запрещенных пищевых продуктов в соответствии с СанПиН;
- изготовление на пищеблоке учреждения творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);
- окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

7.11. Работа по организации питания детей осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

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

7.12. Для воспитанников, которые испытывают трудности при самостоятельном приеме пищи, помощник воспитателя или воспитатель оказывает помощь ребенку в приеме пищи.

7.13. При организации питания детей в группах должны соблюдаться требования: допускается осуществлять питание детей в одном помещении, предназначенном как для приготовления пищи, так и для ее приема; при организации приемов пищи в группе должна быть выделена специальная зона. Площадь такой зоны и количество посадочных мест должны обеспечивать возможность одновременного приема пищи всеми детьми. Помещения в группах для приема и (или) приготовления пищи оборудуются необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой; холодильное оборудование должно обеспечивать условия для раздельного хранения пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный внутри холодильного оборудования. Результаты контроля должны заноситься ежедневно в специальный журнал. При использовании одного холодильника хранение готовой пищевой продукции должно осуществляться на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей – на нижних полках.

7.14. Дети допускаются к отдельным видам работ по подготовке пищевой продукции, к сервировке, накрытию и уборке столов, дежурству, мытью посуды под присмотром взрослых. Во время дежурства на кухне дети и взрослые должны работать в фартуках и головных уборах (косынках, шапочках).

7.15. Допускается для питания детей использовать пищевую продукцию, приобретенную в магазинах, на рынках, при условии обязательного наличия сведений об оценке (подтверждении) соответствия, маркировки, документов, подтверждающих факт и место ее приобретения, которые должны сохраняться в течение 7 дней после полного расходования пищевой продукции.

7.16. Количество комплектов столовой и чайной посуды, столовых приборов должно обеспечивать одновременное питание всех детей.

7.17. Допускается стирка рабочей одежды сотрудников пищеблока в стиральных машинах в помещении для стирки белья и одежды РЦ.

7.18. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

7.19. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества детей (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды одноразового применения. Бутилированная питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

7.20. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой негазированной водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

7.21. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта допускается использовать набор пищевой продукции (сухой паек), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) должно быть организовано горячее питание.

7.22. При организации и проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевых продуктов, полученных с продуктового склада учреждения в пределах выделенных средств. Выдача продуктов осуществляется по заявлению организатора мероприятия, количество пищевых продуктов и разрешение на выдачу пищевых продуктов утверждается приказом учреждения.

8. Меры по улучшению организации питания

8.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация учреждения совместно с медицинскими работниками и воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с воспитанниками беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.

9. Контроль организации питания

9.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора.

9.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в учреждении, осуществляет учредитель.

9.3. Контроль целевого использования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия учреждения.

9.4. Контроль использования продуктов питания, поступающих в учреждение в соответствии с заключенными государственными контрактами и договорами, осуществляет кладовщик.

9.5. Текущий контроль организации питания воспитанников в учреждении осуществляют медицинский персонал учреждения, ответственный за организацию питания, бракеражная комиссия по контролю организации питания.

9.6. В новом финансовом году директором учреждения издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в учреждении, определяются его функциональные обязанности.

9.7. Бракеражная комиссия по питанию формируется из представителей администрации учреждения, медицинского персонала, работников пищеблока и т.д.

9.8. Бракеражная комиссия по питанию создана в целях постоянного контроля организации питания воспитанников, качества безопасности приготовления пищи, рационального составления меню и решения вопросов улучшения организации, качества и безопасности питания учащихся.

9.9. В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется действующими нормативно-правовыми актами, регулирующими вопросы организации питания обучающихся и воспитанников, а также настоящим Положением.

9.10. Бракеражная комиссия осуществляет проведение проверок не реже чем 1–2 раза в месяц.

9.11. По результатам проверок бракеражной комиссии оформляются акты проверок и доводятся до сведения директора учреждения.

9.12. Состав бракеражной комиссии по питанию утверждается приказом директора учреждения.

9.13. Медицинский работник учреждения осуществляет ежедневный контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информирования воспитателей о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

10. Ответственность

10.1. Все работники учреждения, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением настоящего Положения.

10.2. 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 федеральным законодательством.

11. Документация

11.1. В РЦ должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учетные, подтверждающие расходы по питанию):

- настоящее Положение;
- Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП;
- гигиенический журнал;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- ежедневное меню приготавливаемых блюд;
- режим питания;
- ведомость контроля за рационом питания;
- государственные контракты на поставку продуктов питания;
- 14-дневное меню для каждой возрастной группы;
- меню-раскладка для каждой возрастной группы;
- технологические карты блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования (на каждый холодильник).

11.2. Перечень приказов:

- об утверждении и введении в действие настоящего Положения;
- о назначении ответственного за организацию питания;
- об утверждении 14-дневного меню для воспитанников;
- о создании бракеражной комиссии;
- о режиме питания;
- об организации питьевого режима воспитанников;
- о назначении ответственного за отбор и хранение суточных проб.

12. Заключительные положения

12.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность учреждения по вопросам питания, принимается на общем собрании трудового коллектива и утверждается приказом директора учреждения.

12.2. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 12.1 настоящего Положения.

12.3. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

пронумеровано, прошито
и скреплено печатью

10 (десять) листов
цифрами прописью

должность спец. по кадрам

подпись Уткин Н.С. Шель

<<31>> 2006 г. М.П.

