

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБУ СО ЯО  
Красноперекопский  
психоневрологический  
интернат



 М.В. Филиппова

« 14 » 01 2021 г.

**Положение**  
**о порядке организации питания обучающихся в**  
**ГБУ СО ЯО Красноперекопский психоневрологический интернат**

**I. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в целях социальной защиты обучающихся ГБУ СО ЯО Красноперекопский психоневрологический интернат (далее - Учреждение), совершенствования системы организации питания и регламентации порядка организации питания обучающихся Учреждения.

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии со следующими нормативными актами:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (Статья 37. Организация питания обучающихся);

- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 24.12.2020 № 44 «Об утверждении СанПиН 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг";

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Приказ Минздрава России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

- Федеральный закон от 28 декабря 2013 года № 442-ФЗ «Об основах социального обслуживания граждан в Российской Федерации»;

- Закон Ярославской области от 19 декабря 2008 г. № 65-з «Социальный кодекс Ярославской области»;

- Стандарты предоставления социальных услуг, являющимся приложением к Порядку предоставления социальных услуг поставщиками социальных услуг, утвержденным постановлением Правительства области от 18.12.2014 № 1335-п «О порядке предоставления социальных услуг поставщиками социальных услуг и признании утратившим силу постановления Администрации области от 04.04.2005 № 46-а»;

- локальные акты Учреждения.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся Учреждения.

1.4. Настоящее Положение является нормативным документом Учреждения, регламентирующим деятельность по вопросам питания.

## **II. Принципы организации питания обучающихся**

2.1. Питание обучающихся Учреждения обеспечивается деятельностью пищеблока Учреждения и осуществляется в столовой Учреждения.

2.2. Пищеблок Учреждения имеет полный набор складских, производственных, бытовых, подсобных помещений, обеспечивающих работу с полным производственным циклом.

2.3. Все помещения пищеблока Учреждения соответствуют требованиям санитарно - гигиенических норм и правил.

2.4. Учреждение оснащено всеми техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления. Пищеблок и столовая оснащены необходимой посудой, инвентарем для приготовления и приема пищи, технологическим оборудованием в требуемом количестве.

2.5. При изготовлении блюд обеспечивается последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

2.6. Столовая Учреждения рассчитана на 100 посадочных мест, в столовой имеется необходимое количество столовой посуды и столовых приборов, состояние которых соответствует установленным требованиям.

2.7. В Учреждении соблюдается оптимальный режим питания, сбалансированность и разнообразие рациона.

2.8. В рацион питания входят все группы продуктов (мясо, рыба, молоко, яйца, овощи, фрукты, крупы, макаронные, хлебобулочные и кондитерские изделия).

2.9. В учреждении используется 7-дневное меню.

2.10. Ежедневное меню с указанием сведений об объемах блюд, наименований изделий вывешивается в столовой Учреждения на специальном стенде.

2.12. В осенне-весенний период проводится профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности согласно действующим санитарным правилам и нормативам.

2.12. В Учреждении организован питьевой режим посредством организации выдачи персоналом кипяченой воды.

2.13. Питание обучающихся организовано и осуществляется в соответствии со Стандартами предоставления социальных услуг, являющимся приложением к Порядку предоставления социальных услуг поставщиками социальных услуг, утвержденным постановлением Правительства области от 18.12.2014 № 1335-п «О порядке предоставления социальных услуг поставщиками социальных услуг и признании утратившим силу постановления Администрации области от 04.04.2005 № 46-а» в рамках социально-бытовой услуги «Обеспечение питания согласно нормативам, утвержденным Правительством Ярославской области». Данная социальная услуга обеспечивает потребность получателей социальных услуг в полноценном и сбалансированном питании; горячее питание приготавливается из доброкачественных продуктов, имеющих сертификаты и (или) паспорта качества, соответствует калорийности, установленным нормам питания, санитарно-гигиеническим требованиям и предоставляется с учетом состояния здоровья получателей социальных услуг.

2.14. При организации питания получателей социальных услуг Учреждения (обучающихся) учитываются принципы лечебного питания. Рацион питания разнообразен и соответствует лечебным показаниям по химическому составу, пищевой ценности, набору пищевой продукции, режиму питания, сбалансированности рациона питания по всем незаменимым и заменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы, витамины, минеральные веществ.

### **III. Порядок организации питания обучающихся в столовой Учреждения**

3.1. Питание обучающихся Учреждения организовано в соответствии с внутренним распорядком дня клиентов Учреждения.

3.2. Питание обучающихся 4-х разовое.

3.3. До начала выдачи пищи качество готовых блюд проверяется поваром, а также бракеражной комиссией с соответствующей записью в бракеражном журнале.

3.4. Ответственным за организацию питания обучающихся Учреждения является заместитель директора.

3.5. Контроль за санитарным состоянием столовой, контроль за общественным порядком и содействие работникам пищеблока в организации питания осуществляет шеф-повар, заведующий социально-медицинским отделением.

#### **IV. Контроль организации питания**

4.1. Внешний контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора.

4.2. Внутренний контроль за качеством питания обучающихся осуществляют администрация, медицинский персонал и работники пищеблока Учреждения.

4.3. Текущий контроль за организацией питания осуществляется комиссией в составе: дежурного врача, диет.сестры, шеф-повара; ведется бракеражный журнал. В Учреждении разработана программа производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований в пищеблоке. Все контрольные мероприятия отражаются в контрольных журналах.

4.4. Бракераж готовой продукции с целью контроля качества приготовления пищи проводится бракеражной комиссией, возглавляемой заведующим социально-медицинским отделением. Работа бракеражной комиссии регламентируется положением о бракеражной комиссии учреждения.

4.5. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке Учреждения отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы производится назначенным ответственным лицом Учреждения в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости - отдельно каждое блюдо.

**Составитель:**

Заместитель директора по организационно-методической  
работе ГБУ СО ЯО КПНИ



П.С.Федорова