

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБУ РК
«Многопрофильный комплексный
реабилитационный центр для детей-
инвалидов»

И.В. Грачева
« 12 » января 2026 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в Государственном бюджетном учреждении Республики Крым
«Многопрофильный комплексный реабилитационный центр для детей-инвалидов»

I. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» Санитарно-эпидемиологические правила и нормы (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), приказом Минздрава России от 05.08.2003 N330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации», приказом Министерства труда и социальной защиты Республики Крым от 28.09.2018 г. N547 «Об утверждении норм питания в учреждениях социального обслуживания, отнесенных к ведению Министерства труда и социальной защиты Республики Крым», Федеральным законом . N52-ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно—эпидемиологическом благополучии населения», федеральным законом от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», иными нормативно—правовыми актами, содержащими вопросы организации питания детей, Федеральным Законом Российской Федерации от 24.11.1995 N 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»; Конвенцией о правах инвалидов; Федеральным законом от 28.12.2013 N 442-ФЗ (ред. От 26.12.2024) "Об основах социального обслуживания граждан в Российской Федерации"; приказом Министерства труда и социальной защиты Республики Крым от 20 марта 2020 г. №160 «Об утверждении порядка признания гражданина нуждающимся в социальном обслуживании, определении индивидуальной потребности социальных услуг, составления индивидуальной программы предоставления социальных услуг», приказом Министерства труда и социальной защиты Республики Крым № 30 от 25 января 2018 г. «Об утверждении порядков предоставления социальных услуг поставщиками социальных услуг в Республике Крым и признании утратившими силу некоторых нормативно-правовых актов Министерства труда и социальной защиты Республики Крым»; Уставом Государственного бюджетного учреждения Республики Крым «Многопрофильный комплексный реабилитационный центр для детей-инвалидов»,

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания получателей социальных услуг в Государственном бюджетном учреждении Республики Крым «Многопрофильный комплексный реабилитационный центр для детей-инвалидов» (далее — ГБУ РК «Реабилитационный центр», Учреждение).

1.3. Ответственными за организацию питания в ГБУ РК «Реабилитационный центр» является диетическая сестра подрядчика (аутсорсинга).

II. Цели, задачи по организации питания в ГБУ РК «Реабилитационный центр»

2.1. Настоящее положение разработано с целью:

-обеспечения безопасности питания получателей социальных услуг ;

- создание условий по предоставлению ежедневного питания получателям социальных услуг, находящимся в стационарной форме социального обслуживания в учреждении;
- создание условий по предоставлению питания получателям социальных услуг, зачисленным на полустационарную форму социального обслуживания и пребывающим в учреждении на занятиях согласно расписанию более 3-х часов;

2.2. Основными задачами организации питания получателей социальных услуг в ГБУ РК «Реабилитационный центр» являются:

- Обеспечение получателей социальных услуг питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- Соблюдение принципов рационального и сбалансированного питания;
- Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании (поставщик);
- Предупреждение среди получателей социальных услуг инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

III. Основные направления работы по организации питания

ГБУ РК «Реабилитационный центр»

3.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в учреждении;

3.2. Оценка органолептических свойств пищи.

3.3. Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции (поставщик).

IV. Организация питания получателей социальных услуг

в ГБУ РК «Реабилитационный центр»

4.1. Организация питания получателей социальных услуг в ГБУ РК «Реабилитационный центр» предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:

- составление полноценного рациона питания (поставщик);
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов (поставщик);
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп (поставщик);
- правильное сочетание питания в ГБУ РК «Реабилитационный центр» с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарно-просветительной работы с родителями, гигиеническое воспитание детей;
- учет времени года, изменений, в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона (поставщик);
- индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов (поставщик);
- повседневный контроль за работой пищеблока (поставщик);
- учет эффективности питания получателей социальных услуг.

4.2. Учреждение обеспечивает сбалансированное пятиразовое питание получателей социальных услуг, находящихся в стационарной форме социального обслуживания в учреждении.

Питание получателей социальных услуг, в обед, предоставляется получателям социальных

услуг, зачисленным на полустационарную форму социального обслуживания и пребывающим в учреждении на занятиях согласно расписания более 3-х часов;

При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

4.3. Питание в учреждении осуществляется в соответствии с утвержденным 14—дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей и подростков.

4.4. 14—дневное меню разрабатывается медицинской сестрой диетической (поставщик) и утверждается директором и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (приложение №8 к СанПиН 2.3./2.4. 3590-20), а именно:

- прием пищи;
- наименование блюда;
 - его выход;
 - пищевую (белки, жиры, углеводы) и энергетическую ценность блюда;
 - содержание витамина С;
 - ссылку на рецептуру блюд.

4.4.Четырнадцатидневное меню изменяется по сезонам два раза в год (зимне-весеннее и летне-осеннее).

4.5.Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2– 3 раза в неделю по нормам приказа 547 (контролирует поставщик).

4.7.При отсутствии, каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение N 11 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20).

4.8. На основании утвержденного 14-дневного меню ежедневно составляется меню — раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню — раскладки в электронном виде. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд (поставщик).

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

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей (приложение N: 6 к СанПиН 2.3/2.4. 3590- 20) (поставщиком);
- использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими Сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили (поставщиком).

4.10. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследование, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваний (контроль осуществляет поставщик и по запросу предоставляет данные ГБУ РК «Реабилитационный центр»).

4.11. Ежедневно перед началом работы медицинская сестра диетическая поставщика проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых

заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, результаты осмотра заносит в «Гигиенический журнал (сотрудники)». Больные или контактные по инфекционным заболеваниям сотрудники к работе не допускаются.

4.12. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории учреждения (контролирует поставщик).

V. Организация питания на пищеблоке

5.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПин — 2.3/2.4.3595-20.

5.2. Питание в учреждении осуществляется в соответствии с примерным 14-дневным меню, которое разрабатывается медицинской сестрой диетической (поставщика) и утверждается директором.

5.3. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3595—20 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам. диетической сестрой поставщика составляется акт с указанием причины замены.

5.4. Выдавать готовую пищу с пищеблока ГБУ РК «Реабилитационный центр» следует только с разрешения бракеражной комиссии. После снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки блюд.

5.5. Для родителей (законных представителей) получателей социальных услуг ежедневно вывешивается меню в столовой, с указанием полного наименования блюд (поставщиком).

5.6. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой (поставщиком).

5.7. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (поставщиком).

VI. Контроль за организацией питания. Права, обязанности, ответственность должностных лиц в сфере организации питания получателей социальных услуг в ГБУ РК «Реабилитационный центр»

6.1 При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания должностные лица ГБУ РК «Реабилитационный центр» руководствуются СанПиН 2.3/2.4.3590-20, методическими рекомендациями «Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов.

6.2. Ответственное лицо за организацию питания (поставщиком) несет ответственность за:

- качество поступающих продуктов;
- технологию приготовления пищи, качество и соответствие объема готовых блюд;
- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентарь (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока;

информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню;

- выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 14 дней);
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно);
- контроль за работой кладовщика по хранению продуктов питания; контроль за передачей продуктов питания со склада на кухню.

6.3. Бракеражная комиссия проводит:

- органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, точность и т. д.;
- контролирует разнообразие и соблюдение меню;
- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд;
- вносит на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышение культуры обслуживания получателей социальных услуг.

6.4. Родители (законные представители) получателей социальных услуг:

- вправе вносить предложение директору по улучшению организации питания получателей социальных услуг лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню.

VII Отчетность по организации питания получателей социальных услуг в ГБУ РК «Реабилитационный центр», локальные акты и документация.

7.1. Директор осуществляет анализ деятельности Учреждения по организации питания получателей социальных услуг.

7.2. При организации питания в ГБУ РК «Реабилитационный центр» у поставщика должны быть все локальные акты и документация.

Заведующий медицинским отделением врач-методист

Альбекова Э.И.

Главный бухгалтер

Данченко Ю.С.

Медицинская сестра диетическая (поставщика)

Лопове В. В.