



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБУ Республики Марий Эл  
«ЦППМСП «Детство»  
С.М. Вешкарева  
приказ от 09.01.2019г. № 6

**ПОРЯДОК**  
**организации и предоставления питания воспитанникам**  
**государственного бюджетного учреждения Республики Марий Эл**  
**«Центр психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи «Детство»»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящий документ регламентирует Порядок организации и предоставления питания в ГБУ Республики Марий Эл «ЦППМСП «Детство» (далее - Центр), устанавливает условия организации питания, предоставления бесплатного питания во время воспитательно-образовательного процесса; предусматривает социальную поддержку обучающимся, находящимся в трудной жизненной ситуации и нуждающимся в особой заботе государства; направлен на совершенствование организации питания в Центре, обеспечение всех обучающихся и воспитанников горячим питанием.

1.2. Организация питания во время воспитательно-образовательной, учебной деятельности осуществляется на базе Центра.

1.3. Директор Центра несёт ответственность за:

- организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием;
- соблюдение санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- соблюдение режима питания;
- согласование меню;

- своевременное предоставление отчётности по расходованию бюджетных средств, предусмотренных на питание воспитанников, обучающихся Центра.

1.4. Центр проводит административно-производственный контроль за организацией питания.

1.6. Административно-производственный контроль за организацией питания осуществляет комиссия, в состав которой входят представитель администрации, осуществляющий контроль за организацией питания, представители профсоюзного комитета, старшая медицинская сестра, диет. сестра. Состав комиссии утверждается приказом Директора.

1.8. Административно-производственный контроль за организацией питания проводится не реже одного раза в месяц, при необходимости число проверок может быть увеличено.

1.9. В Центре создаётся бракеражная комиссия не менее трёх человек в составе (медицинский работник, работник пищеблока, представителя администрации, представителя профсоюзного комитета), в обязанности которой входят:

- ежедневное снятие пробы готовой пищи;
- ежедневная оценка качества блюд по органолептическим показателям;
- ежедневная регистрация результата бракеража в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с установленной формой согласно Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

**2. Организация горячего питания воспитанников, обучающихся**

2.1. Обучающиеся и воспитанники Центра получают горячее питание ежедневно.

2.2. При организации горячего питания воспитанников, обучающихся учитывается режим работы Центра:

- для воспитанников, обучающихся с круглосуточным режимом пребывания организовано шестиразовое горячее питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин);

- воспитанники, посещающие группу дневного пребывания, обеспечиваются четырёхразовым горячим питанием (завтрак, второй завтрак, обед, усиленный полдник).

2.3. Директор Центра в соответствии с действующим законодательством заключает договор с юридическими лицами или индивидуальными предпринимателями на поставку продуктов питания.

2.4. Всем воспитанникам и обучающимся Центра предоставляется бесплатное питание.

2.5. За счёт средств бюджета горячим питанием на бесплатной основе обеспечиваются дети, проживающие в Центре:

- находящиеся на полном государственном обеспечении, среди них: дети-сироты; дети, оставшиеся без попечения родителей;
- воспитанники, обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, дети-инвалиды, находящиеся в трудной жизненной ситуации.

2.6. Оплата горячего питания может осуществляться за счёт внебюджетных средств учреждения.

2.7. Горячее питание в Центре организуется в соответствии с разработанным примерным меню на период не менее двух недель (10-14 дней). Диет сестра является штатным работником Центра и составляет ежедневное меню в соответствии с санитарными нормами и правилами.

2.8. Медицинские работники обязаны:

- следить за организацией питания в Центре, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи;
- проводить бракераж и делать запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой согласно Санитарных норм и правил;
- обеспечить контроль за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- осуществлять отбор суточных проб.

2.9. Приготовление пищи осуществляется непосредственно в пищеблоке Центра. Администрация, медицинский персонал, работники кухни несут ответственность:

- за качество приготовления пищи, соблюдение рецептур и технологического режима в установленном порядке;
- за 2-х недельное перспективное и ежедневное меню, утверждённое руководителем Центра.

2.10. Младшие воспитатели в соответствии с графиком выдачи готовых блюд получают питание в специально оборудованном помещении кухни – раздаточной. Переносят его в промаркированной таре в столовые помещения групп.

2.11. Непосредственный приём пищи воспитанниками и обучающимися осуществляется в специально оборудованных в каждой группе столовых помещениях.