

государственное казенное учреждение социального обслуживания
Ростовской области центр помощи детям, оставшимся без попечения
родителей, «Сулинский центр помощи детям»

П Р И К А З

15.01.2024

№42

Об организации горячего питания
воспитанников в 2024 году

В связи с началом нового календарного года, в соответствии с требованиями и правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в целях обеспечения полноценного и безопасного питания воспитанников

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Организовать полноценное, безопасное 6-ти разовое питание воспитанников на базе стационарного пищеблока в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» с 01.01.2024.
2. Назначить Мокрушенко Т.В. медицинскую сестру, ответственным лицом за:
 - 2.1. Организацию горячего питания:
 - 2.2. Разработку и утверждение меню на период не менее двух недель (с учетом режима учреждения) для каждой возрастной группы детей на сезоны: зима-весна, лето-осень; ежедневного меню основного на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; индивидуального меню, нуждающимся в лечебном и диетическом питании согласно назначению лечащего врача. Ежедневное меню вывешивается каждый день в помещении столовой.
 - 2.3. Выполнение натуральных норм, их корректировку каждые 10 дней для проведения своевременной коррекции в меню следующей декады.
 - 2.4. Составление, ведение, обновление технологических карт, используемых в работе.
 - 2.5. Организацию контроля правильности термической обработки пищи, условий и сроков хранения продуктов, готовой продукции на пищеблоке и складе.
 - 2.6. Проведение С-витаминизации третьих блюд перед раздачей - ежедневно. Ведение Журнала.
 - 2.7. Снятие пробы и записи в бракеражном Журнале «Готовых блюд» оценки готовых блюд и разрешения на их выдачу.

- 2.8. Правильностью отбора и хранением суточной пробы.
 - 2.9. Соблюдение и принятие мер по выполнению санитарно-гигиенических норм на пищеблоке, столовой, продуктовом складе.
 - 2.10. Качество приготовления блюд, поступающих продуктов на склад и пищеблок, работой оборудования; хранением суточной пробы, ведением документации.
 - 2.11. Соблюдение температурного режима холодильников, обработку их содовым раствором каждые 7 дней.
 - 2.12. Соблюдение гигиенических требований к организации горячего питания воспитанников, работниками пищеблока правил личной гигиены, контроль своевременного прохождения санминимума и заполнение Журнала «Здоровье» каждый день.
 - 2.13. Проведение осмотра сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний и порезов.
 - 2.14. Ведение Журналов:
 - бракеража готовой продукции;
 - контроль ведения бракеража поступающих на склад продуктов.
 - «Здоровье»
 3. Работникам пищеблока:
 - 3.1. Соблюдать режим мытья кухонной и буфетной посуды;
 - 3.2. Мыть и обрабатывать разделочные столы в соответствии с санитарными нормами;
 - 3.3. Проводить ежедневную тщательную влажную уборку пищеблока.
 4. В случае необходимости на основании служебной записки медсестре Мокрушенко Т.В., проводить замену отдельных видов продуктов питания в соответствии с санитарными правилами и нормами; отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в течение дня в пределах ± 5 процентов, при условии что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам по каждому приему пищи.
 5. Назначить Садовую Н.В., кладовщика, ответственным лицом за экспертизу продуктов питания, поступающих на склад учреждения в 2024.
 6. Вменить в обязанность кладовщику Садовой Н.В., ответственному лицу:
 - 6.1. Оформление экспертиз принимаемых продуктов питания путем подписания товаросопроводительных документов, которые являются результатом экспертизы;
 - 6.2. Работу с поставщиками, работу в соответствии с заключенными договорами;
 - 6.3. Контроль качества принимаемого товара, соответствия заключенному договору, наличия маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе, техническими регламентами.
- В случае нарушения условий и режима завоза, перевозки, отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевой продукции, пищевое сырье на склад не принимается.

6.4. Сохранность, хранение, соблюдение сроков реализации продуктов питания. Складские помещения должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности температуры воздуха и контрольными термометрами холодильного оборудования.

6.5. Ведение ежедневной регистрации показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях, влажности – в складских помещениях).

6.6. Соблюдение сроков действия удостоверений, сертификатов, соседства продуктов питания при хранении, санитарно-гигиенического режима и правил личной гигиены.

6.7. Ведение журналов:

- бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- учета температурного режима холодильного оборудования;
- учета температуры и влажности в складских помещениях.

7. Назначить Колесникову Е.В., Тимшину Ю.С., поваров, работающих по графику дежурства, ответственными за:

7.1. Маркировку, хранение, обработку, правильность использования по назначению инвентаря, посуды, оборудования.

7.2. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к работе на пищеблоке, правил личной гигиены, проведение, еженедельно, плановой генеральной уборки, проведение ежедневной текущей уборки помещений пищеблока.

7.3. Соблюдение режима работы пищеблока в рамках утвержденных режимных моментов жизнедеятельности учреждения.

Реализация готовых блюд должна быть проведена не позднее двух часов с момента изготовления.

7.4. Выдачу рационов питания в соответствии с утвержденным меню, под контролем ответственного лица, в полном объеме.

7.5. Отбор и хранение суточной пробы не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике или месте (холодильнике – при температуре от +2 градусов до +6 градусов по Цельсию).

Отбор суточной пробы осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости, плотно закрывающиеся, отдельно на каждое блюдо и кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры, напитки отбираются количестве не менее 100г. Порционные блюда, котлеты, биточки, сырники, оладьи – в одной порции.

7.6. Соблюдение технологии приготовления пищи, выдачу только после снятия пробы бракеражной комиссией.

7.7. Сбор отходов и мусора в соответствии с санитарными требованиями, обработку тары двухпроцентным раствором кальцинированной соды.

8. Вменить в обязанность поваров: Колесниковой Е.В., Тимшиной Ю.С.

8.1. Соблюдение правил личной гигиены и санитарного режима пищеблока. Ежедневное проведение влажной уборки после каждого приема пищи, мытье и дезинфекцию раковин, мытье кухонной посуды и инвентаря, столовой посуды.

Санитарным содержанием пищеблока и качественной обработкой инвентаря и посуды.

Генеральную уборку помещений пищеблока проводить 1 раз в неделю с применением дезинфицирующих средств.

9. Вменить в обязанность воспитателям групп, стоящим в графике работы:

9.1. Обеспечение приема пищи воспитанниками в полном объеме согласно утвержденному меню режиму приема пищи.

Прием пищи осуществляется под контролем воспитателя с привитием навыков культуры поведения за столом, правил личной гигиены.

9.2. Контроль за порядком в столовой, уборкой посуды.

10. Возложить ответственность на Овчаренко Н.Н., заместителя директора по АХЧ за:

10.1. Бесперебойную работу технологического оборудования, оснащенность пищеблока кухонным инвентарем, посудой, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с требованиями правил к организации питания.

10.2. Организацию качественной уборки производственных помещений и бытовых помещений промаркированным инвентарем, генеральную уборку.

10.3. Сбор и обращение отходов в соответствии с требованиями по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории (Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ и от 24.06.1998 № 89-ФЗ).

10.4. Организацию производственного контроля пищеблока в соответствии с утвержденным порядком и периодичностью.

11. Дополнить увеличение норм питания, включая калорийность суточного рациона, на 10 процентов в день на каждого воспитанника на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные и праздничные, каникулярные дни.

12. Разрешаю введение второго завтрака в рацион питания воспитанников, который в период учебного года выдается утром (на завтрак) в индивидуальной упаковке (потребительская).

13. Установить персональную дисциплинарную ответственность лиц, указанных в приказе, за его неукоснительное исполнение.

Директор



Костюкова

С приказом ознакомлены:

Зам. директора АХЧ

Мед. сестра

Кладовщик

Повар

Повар

[Handwritten signatures]

Н.Н. Овчаренко

Т.В. Мокрушенко

Н.В. Садовая

Ю.С. Тимшина

Е.В. Колесникова