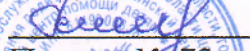


УТВЕРЖДАЮ

Директор ГКУСО РО Сулинского
центра помощи детям


С.Е.Костюкова
Приказ № 73 от 09.04.2021г



СОГЛАСОВАНО

общим собранием трудового
коллектива ГКУСО РО Сулинского
центра помощи детям
Протокол № 2 от «08.04.2021г»

ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке организации питания воспитанников

**государственного казенного учреждения социального
обслуживания Ростовской области
центра помощи детям, оставшимся без попечения родителей,
«Сулинский центр помощи детям»**

1. Общие положения

1.1. Действие настоящего положения распространяется на государственное казенное учреждение социального обслуживания Ростовской области центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей, «Сулинский центр помощи детям» (далее – центр) и устанавливает порядок организации питания воспитанников в центре.

1.2. Основной задачей организации питания воспитанников в центре является создание условий для его социальной и экономической эффективности, направленной на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания и пищевых продуктов, удовлетворения потребности воспитанников по калорийности, используемой в приготовлении блюд, соответствие установленным нормам питания, санитарно-техническим требованиям и состоянию здоровья воспитанников, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Правовую основу деятельности по организации питания воспитанников центра составляют:

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 N 52-ФЗ, Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ, постановление Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 № 554 «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе в Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества», СанПин 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитных заболеваний», СанПин 3.5.3.1129-02 «Организация и проведение дератизации»; МР 2.3.1.2432-08 нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской

Федерации», дата введения 18 декабря 2008 г.; приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации, Министерства образования Российской Федерации от 30.05.2002 № 176/2017 «О мерах по улучшению охраны здоровья детей в Российской Федерации», Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков организованных коллективах (детские сады, образовательные учреждения общего и коррекционного типа, детские дома и школы-интернаты, учреждения начального и среднего профессионального образования) № 1100/904-99-115; Сборник технологических карт. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996, под ред. Ф.А.Марчук;

2. Организационные принципы питания

2.1. Питание в центре организуется за счет средств областного бюджета.

2.2. Организация питания в центре осуществляется силами учреждения.

2.3. Пищеблок комплектуется кадрами в соответствии со штатным расписанием. Штат работников должен быть укомплектован лицами, имеющими специальную подготовку, владеющими навыками организации безопасного и рационального питания детей.

2.4. Режим работы пищеблока, продолжительность рабочего времени устанавливается и утверждается директором центра в соответствии с действующими законодательными актами о труде.

2.5. Организация полноценного и безопасного питания воспитанников дошкольного (3-7 лет) и школьного (7-11 лет и старше 12 лет) возрастов осуществляется на базе стационарного пищеблока в соответствии с правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3. Порядок организации питания

3.1. Закупка продуктов питания центром осуществляется самостоятельно в рамках действующего законодательства.

3.2. Основными условиями на право заключения договора на оказание услуг по поставке продуктов питания в учреждении являются:

–поставщик, предложивший наименьшую цену договора;

–поставщик, осуществляющий подвоз продуктов питания автотранспортом, имеющим санитарный паспорт для доставки продуктов питания;

–поставщик, имеющий сертификаты качества и безопасности на продукты питания.

3.3 Контроль организации питания в центре, его своевременного финансирования, целевого использования бюджетных средств, направляемого на питание воспитанников, осуществляет учредитель в лице Минобразования Ростовской области в соответствии с законодательством и настоящим положением. Контроль организации безопасного питания воспитанников центра, соблюдения меню питания осуществляет директор, выполнение

натуральных норм, экспертизу принятых на склад продуктов питания - медицинский работник, кладовщик.

3.4. Размер и порядок осуществления расходов на организацию питания воспитанников:

3.4.1. Стоимость питания на одного воспитанника в день складывается согласно установленным натуральным нормативам в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и утвержденных учредителем нормативных затрат на обеспечение функции учреждения.

3.4.2. На период каникул, в выходные и нерабочие праздничные дни нормы питания, включая калорийность суточного рациона, увеличиваются на 10 процентов в день на каждого воспитанника.

3.4.3. На время пребывания детей в семьях родственников или других граждан в выходные, праздничные, каникулярные дни администрация центра выдает набор продуктов из нормативной стоимости одного детодня.

3.4.4. Устанавливается 15-ти процентная надбавка к нормам обеспечения согласно п. 8.1.2.6 СанПиНа 2.3/2.4.3590-20.

3.4.5. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5 процентов при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать норме.

3.5. Питание воспитанников – шестизразовое в сутки, организовано по месту фактического пребывания в учреждении.

3.6. Питание воспитанников осуществляется в соответствии с утвержденным руководителем ежедневным меню для каждой возрастной группы в рамках разработанного перспективного меню (не менее двух недель) сезонного (зима-весна и лето-осень) для каждой возрастной группы, утвержденного руководителем.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд, кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

3.7. Ежедневное меню размещается в доступном для воспитанников месте в обеденном зале с указанием наименования приема пищи, блюда, массы порции, калорийности и температуры порции.

3.8. В условиях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции отбирается суточная проба от каждой порции приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляет дежурный повар в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости – отдельно каждое блюдо и кулинарное изделие в количестве не менее 100 г.

Суточные пробы хранятся 48 часов в специально отведенном месте (холодильнике) при температуре $+2^{\circ}\text{C}$ - $+6^{\circ}\text{C}$.

4. Устройство и оборудование пищеблока

4.1. Пищеблок оборудуется в соответствии с санитарными правилами и нормами (СанПиН 1.2.3685-21, СП 2.4.3648-20), строгое соблюдение которых

необходимо при приготовлении, хранении, реализации пищи и обработке посуды.

Помещения пищеблока оборудуются системами внутреннего холодного и горячего водоснабжения и водоотведения. Качество воды в системах водоснабжения должно соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде. Количество воды должно полностью обеспечивать потребности пищеблока. Все производственные цеха оборудуются раковинами с подводкой горячей и холодной воды. Горячая и холодная вода подводится ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей. Температура в точке разбора воды должна быть не ниже 65^oС. При отсутствии горячей или холодной воды на пищеблоке имеются баки с суточным запасом воды.

Обо всех аварийных ситуациях, которые могут привести к осложнениям санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте, (отключение электроэнергии, отсутствие воды, порывы на канализационной системе, выход из строя технологического и холодильного оборудования и т.п.) незамедлительно сообщается в территориальный центр госсанэпиднадзора.

Помещения столовой и пищеблока должны содержаться в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости. В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств: мытье полов, протирание мебели, удаление паутины, пыли; еженедельно должно проводиться мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти и т.п. с применением моющих средств.

Обеденные столы промываются горячей водой с моющими средствами до и после приема пищи.

Один раз в неделю проводится генеральная уборка и дезинфекция всех помещений, оборудования и инвентаря. При необходимости в установленном порядке проводится дезинсекция и дератизация помещений. Для уборки производственных, складских и вспомогательных помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную окраску и храниться отдельно. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте. Уборка рабочих мест производится работниками пищеблока на рабочем месте. Пищеблок должен быть обеспечен в достаточном количестве уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами, спецодеждой. Уборочный инвентарь маркируется в зависимости от назначения помещений и видов работ.

На пищеблоке применяются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные органами госсанэпиднадзора, которые используются в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями и хранятся в специально отведенных местах в таре изготовителя. Обеденные столы должны иметь гигиеническое покрытие из пластика и других материалов легко моющееся, устойчивое к воздействию высокой температуры и дезинфицирующих средств.

Столы ежедневно должны мыться горячей водой с содой и мылом, а после каждой посадки протираться влажными чистыми тряпками. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно полностью обеспечивать потребности.

Для приготовления и хранения готовой пищи рекомендуется использовать посуду из нержавеющей стали. Столовая посуда может быть фаянсовая, фарфоровая, эмалированная. Не рекомендуется использование алюминиевой посуды и запрещается применение пластмассовой посуды. Посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, с поврежденной эмалью не используют. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

Для разделки сырых и готовых продуктов должны выделяться отдельные разделочные столы, ножи и доски из твердых пород дерева (дуб, бук, ясень, береза) без щелей и зазоров, гладко выструганные. Доски и ножи должны быть промаркированы: «СМ» - сырое мясо, «ВМ» - вареное мясо, «СР» - сырая рыба, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «СО» - сырые овощи, «Г» - гастрономия, «Зелень», «КО» - квашенные овощи, «Сельдь», «Х» - хлеб, «КВ» - куры вареные, «КС» - куры сырые.

Для работы с тестом покрытие стола (столешница) должна быть выполнена из дерева твердых пород.

Технологическое оборудование для обработки сырых и готовых продуктов должно иметь соответствующую маркировку, по окончании работы тщательно промываться, должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

Мытье столовой посуды производится ручным способом. Для мытья ручным способом учреждение должно быть оборудовано:

- для столовой посуды – трех секционными ваннами;
- для стеклянной посуды (стаканы, кружки) - двухсекционными ваннами;
- для кухонной посуды - двухсекционными ваннами.

Режим мытья посуды и использование моющих и дезинфицирующих средств должны соответствовать санитарным требованиям. В моечных отделениях вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная лампа для обеззараживания воздуха.

5. Документация пищеблока

- 5.1. На пищеблоке должна быть следующая документация:
 - 5.1.1. Журнал бракеража готовой продукции.
 - 5.1.2. Журнал бракеража скоропортящейся продукции.
 - 5.1.3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
 - 5.1.4. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
 - 5.1.5. Гигиенический журнал (сотрудники).

- 5.1.6. Перспективное меню, ежедневное меню, технологические карты.
- 5.1.7. Журнал витаминизации третьих блюд.
- 5.1.8. Медицинские книжки работников пищеблока.
- 5.1.9. Журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы.
- 5.1.10. Журнал контроля за работой технологического и холодильного оборудования.
- 5.1.11. Анализ выполнения натуральных норм продуктов питания по накопительной ведомости.
- 5.1.12. Режим питания воспитанников.
- 5.1.13. Масса порций для воспитанников в зависимости от возраста (в граммах).

6. Требования к личной гигиене персонала пищеблока

6.1. Лица, поступающие на работу на пищеблок, проходят предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры и обследования, согласно действующим приказам и инструкциям, гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке. Директор центра обязан обеспечить необходимые условия для своевременного прохождения медицинских осмотров работниками.

6.2. Лица, отказывающиеся от прохождения осмотров, к работе не допускаются.

6.3. На каждого работника заводится личная медицинская книжка (с фотографией гражданина), в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации.

6.4. Работники пищеблока обязаны соблюдать установленные гигиенические требования и правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом и обрабатывать их антисептиком, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку; надевать средства индивидуальной защиты органов дыхания (лицевые маски), перчатки;

- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;

- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

–при изготовлении блюд снимать ювелирные изделия, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

–не курить и не принимать пищу на рабочем месте.

6.5. Все работники пищеблока перед началом смены должны быть осмотрены медицинским работником на наличие гнойничковых заболеваний и катаральных явлений. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи и больные от работы отстраняются. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал установленной формы.

7. Требования к условиям поставки и хранения продуктов

7.1. Все продовольственное сырье и пищевые продукты, поступающие на склад и пищеблок, должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность и находиться в исправной, чистой таре, с соблюдением правил ведения Журнала бракеража скоропортящейся продукции и условиями хранения на складе.

Кладовщик, получающий продовольственное сырье и пищевые продукты на склад, назначается ответственным лицом за экспертизу принимаемых на склад продуктов питания и работу с поставщиками.

7.2. Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки.

7.3. Прием товаров следует производить в соответствии с инструктивно - методическими рекомендациями.

7.4. На склад центра запрещается принимать:

–продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность с соблюдением сроков действия удостоверений и сертификатов в рамках заключенного договора на поставку и его спецификации;

–мясо 2 - 3 категории;

–мясо и субпродукты сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;

–рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;

–яйца с загрязненной скорлупой, насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезу, утиные и гусиные яйца;

–консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;

–крупы, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;

–подмоченные продукты в мягкой таре (мука, крупа, сахар и т.д.);

–овощи, фрукты, ягоды с наличием плесени и гнили;

–пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;

–продукты, поврежденные грызунами, а также загрязненные их испражнениями;

–продукцию домашнего приготовления.

7.5. Сведения о поступающих на склад скоропортящихся продуктах заносятся в журнал бракеража.

8. Основные требования к кулинарной обработке продуктов

8.1. В целях сохранения пищевой ценности продуктов и предупреждения пищевых отравлений следует соблюдать правильную технологию приготовления блюд. Технология приготовления блюд осуществляется с соблюдением принципов щадящего питания, т.е. исключается жарение и обжаривание. Применяется варка, тушение, запекание.

8.2. Кулинарная обработка пищевых продуктов проводится в соответствии с требованиями, установленными к рецептурам и приготовлению блюд и кулинарных изделий на основании Сборника технологических нормативов и рецептур блюд и кулинарных изделий с учетом требований, предъявляемых к организации питания детей и подростков:

–овощи, предназначенные для винегретов и салатов, варятся в неочищенном виде. Заблаговременная варка овощей, накануне дня их использования запрещена;

–заправка винегретов и салатов растительным маслом производится непосредственно перед их выдачей;

–овощи, идущие в питание в натуральном виде (целиком, в салатах) тщательно перебирают, удаляя нестандартные корнеплоды, хорошо промывают проточной водой, очищают и повторно тщательно промывают проточной питьевой водой. Предварительное замачивание овощей (до кулинарной обработки) запрещается;

–в целях профилактики и ерсинеоза и псевдотуберкулеза овощи урожая прошлого года, употребляемые в виде салатов, допускаются только до марта месяца;

–при приготовлении салата из капусты снимают 3-и верхних листа, которые могут быть использованы для приготовления супов, солянок;

–для сохранения вкусовой и витаминной ценности продуктов пищу готовят на каждый прием и реализуют в течение одного часа с момента приготовления. Овощи, картофель - кожуру чистить тонким слоем, нарезать перед варкой, закладывать только в кипящую воду и варить под крышкой в течение времени, регламентированного для варки разных овощей.

8.3. Свежую зелень следует закладывать в готовые блюда во время раздачи;

–любые фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют водой;

–сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3-х процентном растворе уксусной кислоты или 10-ти процентном растворе

поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой;

–картофель после чистки сразу же погружают в холодную подсоленную воду, но не более чем на 2 - 3 часа;

–котлеты, биточки из мясного и рыбного фарша запекаются в жарочном шкафу или припускаются при температуре 180-200⁰С 15-20 минут;

–вторые блюда из вареного мяса (кур), а также измельченное мясо, добавляемое в первое блюдо, должны подвергаться повторной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут с момента закипания и храниться в нем до раздачи. Омлеты готовят слоем 2,5 - 3 см в течение 8 - 10 минут при температуре жарочного шкафа 180 - 200⁰С; яйцо варят 10 минут после закипания воды;

–обработка яйца, используемого для приготовления блюд, должна осуществляться в отведенном месте в специально промаркированных емкостях в следующей последовательности: теплым 1 – 2-х процентным раствором кальцинированной соды (5 - 10 мин.), 0,5-ти процентным раствором хлорамина или другими, разрешенными для этих целей дезинфицирующими средствами (5 мин.), после чего ополаскивают проточной водой (5мин.). Чистое яйцо выкладывают в чистую, промаркированную посуду;

–творожные запеканки должны иметь слой 3 - 4 см и изготавливаться в жарочном шкафу при температуре 180 - 200⁰С в течение 20 - 30 минут; гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом количестве воды (в соотношении 1:6) без последующей промывки;

–сосиски, вареные колбасы отваривают без оболочки в течение 5 - 7 минут с момента закипания.

После кипячения молоко, кисели, компоты охлаждают на специальных стеллажах, либо в ванне в емкостях, в которых они были приготовлены в холодном цехе.

8.4. Учитывая довольно высокую заболеваемость органов пищеварения среди детей школьного возраста, питание детей должно быть щадящим. Необходимо избегать грубой, травмирующей пищи, костных бульонов. Не используются острые соусы, горчица, хрен, перец, уксус, натуральный кофе. Исключается жаренье продуктов, особенно для детей младшего школьного возраста. Жаренье заменяется варкой на пару или запеканием в духовом шкафу с кратковременным обжариванием на плите.

8.5. Для приготовления блюд в детском питании рекомендуется сливочное и растительное масла. Допускается использовать при обжаривании смесь рафинированного растительного масла. Для заправки готовых блюд (каш, гарниров, супов и т.п.) и приготовления бутербродов следует использовать только сливочное масло.

8.6. При подборе блюд для детей необходимо обращать внимание на следующие моменты:

–в рацион завтраков и обедов включать широкий ассортимент холодных блюд и закусок из сырых и вареных овощей с целью максимального обеспечения детского организма витаминами, макро- и микроэлементами, органическими кислотами, эфирными маслами и другими биологически

активными веществами. Овощи способствуют выделению у детей пищеварительных соков, что благоприятно влияет на дальнейшее переваривание пищи. В качестве заправки рекомендуется использовать растительное масло с целью обогащения рационов насыщенными жирными кислотами;

–при приготовлении супов не рекомендуется использовать костный бульон. В ассортимент первых блюд можно включать практически все супы, кроме очень острых - солянок, харчо, борща флотского. Дети не любят в супах лук и морковь, поэтому названные овощи следует спассировать и протереть;

–для приготовления мясных блюд не рекомендуется использовать баранину и свинину. Для детей младшего и среднего школьного возраста следует готовить больше блюд из рубленого мяса и птицы - котлеты, биточки, шницеля, тефтели, зразы. Популярностью пользуются у детей блюда из тушеного мяса: мясо, шпигованное овощами, жаркое по-домашнему, гуляш. Из субпродуктов особенно полезна детям печень, т.к. она богата минеральными веществами (калий, железо, фосфор, кобальт, медь и др.) и витаминами (А, Д, РР, В-1, В-2). Большой популярностью у детей пользуются сосиски. Однако следует помнить, что сорта сосисок («Русские», «Столичные», «Любительские») содержат много жира, что затрудняет включение их в рацион;

–не рекомендуется использовать в питании детей морскую рыбу с темным мясом (скумбрия, ставрида, тунец), т.к. в ней много гистидина. Продукты его распада могут вызывать тяжелые пищевые интоксикации. Наиболее предпочтительны для изготовления рыбных блюд малокостистые рыбы: треска, хек, минтай, морской окунь, навага;

–при изготовлении каш и гарниров из круп предпочтительнее использовать овсяную крупу, хлопья геркулеса, гречневую крупу, т.к. они наиболее калорийны, богаты минеральными веществами и витаминами. При использовании круп из ячменя (перловой, ячневой) следует отдавать предпочтение зернам меньшего размера, т.к. в этом случае они лучше развариваются и полнее усваиваются.

8.7. Незаменимы в детском питании молочные блюда. Молоко дается детям как самостоятельно (на полдник или на ужин), так и как добавка в каши. пюре, соусы, супы, молочные кисели, какао, кофе. Большой удельный вес в рационе детей должны занимать блюда из творога (сырники, запеканки, пудинги, вареники). Обязательным условием при переработке творога является его протирание. Блюда, приготовленные из протертого творога, более нежные и сочные.

8.8. Любой прием пищи должен завершаться сладким блюдом или напитком, свежими фруктами, соками.

8.9. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых отравлений в питании детей

не используют:

–остатки пищи от предыдущего приема, а также пищу, приготовленную накануне;

–фляжное, бочковое, не пастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);

- фляжный творог, сметану, консервированный зеленый горошек и кукурузу без тепловой обработки (кипячения);
- рыбу без термической обработки (строганина, вобла и др.);
- прокисшее молоко «самоквас»;
- напитки, морсы и пр. собственного приготовления, квас;
- изделия из мясной обреси, отходы колбасных цехов, кровь, мозги, рулеты из мякоти голов, свиные баки, диафрагма, кровяные и ливерные колбасы;
- мясо, не прошедшее ветеринарный осмотр;
- яйцо и мясо водоплавающих птиц;
- грибы;
- консервированные продукты домашнего приготовления;
- консервированные продукты в томатном соусе;
- порошки неизвестного состава в качестве разрыхлителей теста;
- сухие концентраты для приготовления гарниров;

не изготавливают:

- сырковую массу, творог;
- макаронны с мясным фаршем («по-флотски»);
- блинчики с мясом, творогом;
- студни, зельцы, окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
- кондитерские изделия с кремом, крем;
- изделия во фритюре;
- салаты рыбные и мясные;
- макаронны с рубленным яйцом, яичницу-глазунью;

не включают:

- острые соусы, горчицу, хрен, перец, уксус, натуральный кофе;
- соки и напитки из сухих концентратов.

8.10. Запрещается переливание кисломолочных напитков (кефир, ряженка, простокваша и т.д.) из потребительской тары в котлы - их порционируют непосредственно из бутылок, пакетов в стаканы или подают в заводской упаковке.

8.11. Сметана используется только в прокипяченном виде (супы, соусы).

8.12. С целью контроля за сроками хранения не допускается повторение блюд, гарниров в последующий день.

8.13. Не рекомендуется в детском питании использовать консервированные продукты (консервы овощные, рыбные, мясные), пищевые продукты, содержащие в своем составе пищевые добавки (красители, ароматизаторы) искусственного происхождения, в том числе безалкогольные напитки, кондитерские изделия, жевательную резинку и др.

8.14. Сметана, творог и творожные изделия, выработанные молокоперерабатывающими предприятиями в мелкой фасовке, не требуют специальной термической обработки и выдаются индивидуально на каждую порцию.

8.15. Мясные, рыбные консервы в масле и собственном соку допускается использовать при отсутствии натурального мяса и рыбы.

8.16. Импортные продукты питания могут использоваться в питании при наличии на них документов, подтверждающих их качество и безопасность. При использовании импортной продукции предпочтение следует отдавать натуральным сокам, а не напиткам, мясным и другим продуктам, подвергающимся термической обработке по технологии приготовления.

9. Организация контроля за питанием

9.1. Директор центра обеспечивает:

- полноценное и безопасное питание воспитанников в соответствии с требованиями СанПиНа;
- наличие санитарных правил и Положения об организации питания;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками пищеблока;
- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения и качество воды в них;
- организацию производственного контроля;
- необходимые условия для соблюдения санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацию курсовой гигиенической подготовки по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 1 года;
- выполнение постановлений и предписаний органов и учреждений госсанэпидслужбы;
- наличие санитарного журнала установленной формы;
- ежедневное ведение необходимой документации;
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством и санитарными правилами;
- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной и специальной одежды;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации; – наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их систематическое пополнение;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом, путем проведения семинаров, бесед, лекций.

9.2. Медицинская сестра осуществляет повседневный контроль соблюдения санитарных правил на складе и пищеблоке, проводит:

- составление ежедневной меню-раскладки с использованием перспективного меню;
- проверку качества поступающих на склад продуктов;
- контроль условий хранения продуктов и соблюдения сроков их реализации;
- оценку с гигиенических позиций технологии приготовления блюд; – бракераж готовой пищи;
- осуществление «С» - витаминизации третьих блюд и напитков;
- контроль правильности отбора и хранения суточных проб;
- контроль санитарного содержания пищеблока и качества обработки инвентаря и посуды;
- контроль соблюдения правил личной гигиены персоналом пищеблока, заполнением гигиенического журнала;
- осмотр сотрудников пищеблока и детей - дежурных по столовой на наличие гнойничковых заболеваний и порезов;
- контроль выполнения утвержденных норм продуктов питания;
- индивидуализацию питания детей с отклонениями в здоровье и после перенесенных заболеваний;
- гигиеническое обучение персонала, а также гигиеническое воспитание детей по вопросам правильного питания.

9.3. Кладовщик осуществляет:

- оформление экспертиз принимаемых продуктов питания путем подписания товаросопроводительных документов, которые являются результатом экспертизы;
- работу с поставщиками, работу в соответствии с заключенными договорами;
- 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.

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

– ведение ежедневной регистрации показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях, влажности – в складских помещениях (Журнал: приложение №2 и №3 Правил).

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

–ведение журналов:

- 1) бракеража скоропортящейся пищевой продукции (приложение №5);
- 2) учета температурного режима холодильного оборудования (приложение №2);
- 3) учета температуры и влажности в складских помещениях (приложение №3).

9.4. Повара, стоящие в графике дежурства, несут ответственность за:

–маркировку, хранение, обработку, правильность использования по назначению инвентаря, посуды, оборудования.

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

–соблюдение режима работы пищеблока в рамках утвержденных режимных моментов жизнедеятельности учреждения.

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

–выдачу рационов питания в соответствии с утвержденным меню, под контролем ответственного лица, в полном объеме.

–отбор и хранение суточной пробы не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике или месте в (холодильнике – при температуре от +2 °С до +6 °С).

–обработку сырых и готовых (п.8.1.10 Правил) продуктов с использованием инвентаря соответствующей маркировки.

–соблюдение технологии приготовления пищи, выдачу только после снятия пробы бракеражной комиссией.

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

9.5. Заместитель директора по административно-хозяйственной работенесет ответственность за:

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

–организацию качественной уборки производственных помещений и бытовых помещений промаркированным инвентарем, генеральную уборку.

–сбора отходов в соответствии с требованиями по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории (Федеральные законы от 30.03.1999 № 52-ФЗ и от 24.06.1998 № 89-ФЗ).

–организацию производственного контроля пищеблока в соответствии с утвержденным порядком и периодичностью.

9.6. Надзор за соблюдением санитарных правил и организацией питания в плановом порядке с использованием лабораторных методов осуществляют территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в Миллеровском, Тарасовском и Чертковском районах. Периодический контроль организации питания в центре осуществляют специалисты Роспотребнадзора.

10. Организация производственного контроля

10.1. Производственный контроль соблюдения санитарных правил и выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий проводится центром в соответствии с осуществляемой деятельностью. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания оказываемой услуги по организации питания путем должного выполнения санитарных правил. Объектом производственного контроля являются производственные помещения пищеблока, технологические процессы приготовления пищи, рабочие места, а также сырье, полуфабрикаты, готовая продукция.

10.2. Производственный контроль включает:

- наличие санитарных правил;
- организацию медицинских осмотров, профессиональной, гигиенической подготовки и аттестации работников пищеблока;
- контроль наличия сертификатов, личных медицинских книжек
- ведение учета и отчетности;
- своевременное информирование органов местного самоуправления, территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в Миллеровском, Тарасовском и Чертковском районах. об аварийных ситуациях, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию в центре;
- визуальный контроль специально уполномоченными работниками центра за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

10.3. Приказом директора центра создается бракеражная комиссия по контролю за организацией питания и работой пищеблока.

10.4. Осуществление лабораторных исследований и испытаний сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, воды, других факторов окружающей среды и соблюдения противоэпидемического и дезинфекционного режима на пищеблоке центра проводит территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в

Миллеровском, Тарасовском и Чертковском районах в порядке и объеме планового госсанэпиднадзора. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований в порядке производственного контроля определяется с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики центра и результатов лабораторных исследований, выполняемых центром госсанэпиднадзора в рамках осуществления госсанэпиднадзора.

10.5. Программа (план) производственного контроля составляется директором центра перед началом календарного года и согласовывается с центром госсанэпиднадзора. Программа (план) производственного контроля составляется в произвольной форме в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

11. Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности

11.1. При составлении примерного меню следует обеспечивать поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных санитарными правилами.

11.2. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация осуществляется из расчета: для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3-6 лет - 50,0 мг, с 7 до 11 лет - 60 мг, с 11 лет и старше - 70 мг на порцию.

11.3. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающие в себя витамины и минеральные соли.

11.4. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

11.5. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15°C (для компота) и 35°C (для киселя) непосредственно перед реализацией.

11.6. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов.

Инстантные витаминные напитки готовят непосредственно перед раздачей.

11.7. При организации дополнительного обогащения рациона микронутриентами необходим строгий учет суммарного количества микронутриентов, поступающих с рационами, которое должно соответствовать требованиям санитарных правил.

11.8. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

11.9. Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который храниться один год.

12. Организация питания работников центра

12.1. В течение рабочего дня (смены) работнику предоставляется перерыв для отдыха и питания продолжительностью не более одного часа и не менее 30 минут, который в рабочее время не включается.

12.2. Время предоставления перерыва и его конкретная продолжительность устанавливается правилами внутреннего трудового распорядка, графиком рабочего времени и отдыха работников.

12.3. Для отдельных категорий работников (воспитатели, сторожа, повара и др.) работодатель обеспечивает работнику возможность приема пищи в рабочее время.

12.4. В центре определены места приема пищи, соответствующие санитарно-эпидемиологическим правилам, имеется возможность подогрева пищи нагревательными приборами, обеспеченность столовыми принадлежностями. Воспитатели осуществляют прием пищи в семейно-воспитательных группах.

13. Работа бракеражной комиссии

13.1. Бракеражная комиссия создается на основании приказа руководителя центра.

13.2. Количественный состав бракеражной комиссии утверждается руководителем центра.

13.3. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в строгом соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, настоящим Положением и другими внутренними документами.

13.4. Основные задачи:

- предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль над соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены в помещении пищеблока;
- обеспечение пищеблока качественными продуктами питания;
- организация полноценного питания.

13.5. Методика органолептической оценки пищи:

13.5.1. Органолептическая оценка пищи начинается с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

13.5.2. В дальнейшем определяется запах пищи.

13.5.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

13.5.4. При снятии пробы необходимо руководствоваться следующими правилами:

- из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде;
- в случае обнаружения признаков разложения пищи в виде неприятного запаха вкусовая проба не производится;
- вкусовая проба не производится в случае подозрения, что данный продукт явился причиной пищевого отравления.

13.6. Порядок работы бракеражной комиссии:

13.6.1. Ежедневно до начала раздачи готовой пищи бракеражная комиссия в полном составе осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюд (бракеражную пробу).

13.6.2. До снятия пробы бракеражная комиссия знакомится с утвержденным в установленном порядке меню-раскладкой, в котором должны быть проставлены дата, количество принимающих пищу, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов, температурный режим готовой продукции.

13.6.3. Бракераж проводится в присутствии изготовителя (поварами).

13.6.4. Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептур, технологических инструкций), правильность ведения технологического процесса, проверяет на раздаче условия хранения блюд и изделий, температуру их подачи (отпуска), определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.

13.6.5. Бракеражная проба производится из общего котла после тщательного перемешивания в нем пищи. Для исследования пища берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюд, по которым можно судить о соблюдении технологии приготовления. Необходимо обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

13.6.6. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т. п.), затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

13.6.7. Результат бракеража регистрируется в журнале контроля качества готовой пищи (бракеражный). Журнал должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и храниться в медицинском блоке.

13.6.8. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

13.6.9. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией, заносятся в журнал бракеража с указанием причин запрета к реализации готовой продукции, фактов списания, возврата.

13.6.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции не менее 100 г.

Порционные блюда и кулинарные изделия оставляются поштучно, целиком, в объеме одной суточной порции. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном месте в холодильнике при температуре от +2⁰С до +6⁰С.

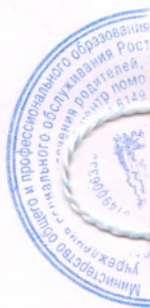
13.6.11. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли (котла) на количество выписанных порций.

Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т. п. взвешивается вся кастрюля (котел), содержащая готовое блюдо, и после вычета массы тары делится на количество выписанных порций. Проверка порционных вторых блюд производится путем взвешивания порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение +3 процента от нормы выхода).

13.6.12. Для проведения бракеража на пищеблоке должны быть в наличии весы, пищевой термометр, инвентарь, имеющий метку объема в литрах и миллилитрах, тарелка с указанием веса на обратной стороне, линейка.

13.7. Раздачу пищевой продукции производит повар. Иной персонал не допускается к раздаче.

13.8. Результаты бракеража регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции с указанием наименования блюд, даты и часа изготовления, времени снятия бракеража результата органолептической оценки качества готовых блюд – разрешена или не разрешена реализация блюд, подписи членов бракеражной комиссии и результатов взвешивания порционных блюд.



**ПРОШНУРОВАНО,
ПРОНУМЕРОВАНО,
СКРЕЦЛЕНО ПЕЧАТЬЮ
20 ЛИСТОВ
ДИРЕКТОР
КОСТЮКОВА С.Е.**

