

**Государственное бюджетное учреждение Республики Крым
«Центр социальной поддержки семей, детей и молодежи»
(ГБУ РК «Центр социальной поддержки семей, детей и молодежи»)
Вишневая ул., дом 16, пгт Гвардейское, Республика Крым, 297513**

ПРИКАЗ

30.04.2021

пгт Гвардейское

№ 48

**Об утверждении Положения об организации питания
несовершеннолетних и граждан, получателей социальных услуг
ГБУ РК «Центр социальной поддержки семей, детей и молодежи»**

В соответствии с Федеральным законом от 28.12.2013 № 442-ФЗ «Об основах социального обслуживания граждан в российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2020 № 15 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»; постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации и других объекта социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», в целях организации полноценного и сбалансированного питания получателей социальных услуг в ГБУ РК "Центр социальной поддержки семей, детей и молодежи"

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение об организации питания несовершеннолетних и граждан, получателей социальных услуг в ГБУ РК "Центр социальной поддержки семей, детей и молодежи" в новой редакции и ввести в действие с 01.05.2021 (приложение 1 к настоящему приказу).

2. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор


Н.В. Прокопович

Приказ разослан: 1- в депо хранения приказов, 1- заместителю директора, 1- заведующему производством (шеф-повар), 1- начальнику отдела правовой и кадровой работы.

Исп. Дулка И.В.

«Согласовано»:

Председатель первичной профсоюзной организации
ГБУ РК "Центр социальной поддержки семей, детей и молодежи"



И.В. Дудка

«Утверждаю»:

Директор Государственного бюджетного учреждения Республики Крым "Центр социальной поддержки семей, детей и молодежи"



Н.В. Прокопович

Приказ от 30.04.2021 № 48

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания несовершеннолетних и граждан, получателей социальных услуг в Государственном бюджетном учреждении Республики Крым «Центр социальной поддержки семей, детей и молодежи»

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания (далее - Положение) в Государственном бюджетном учреждении Республики Крым «Центр социальной поддержки семей, детей и молодежи» (далее — Центр, учреждение) устанавливает порядок организации рационального питания, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания несовершеннолетних и граждан, получателей социальных услуг в учреждении.

1.2. Основной задачей организации питания в учреждении является создание условий для его социальной и экономической эффективности, направленной на обеспечение несовершеннолетних и граждан, получателей социальных услуг, рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 28.12.2013 № 442-ФЗ «Об основах социального обслуживания граждан в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2020 № 15 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП

3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации и других объекта социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;

- постановлением СМ РК от 15.09.2015 № 556 «О установлении норм материального и денежного обеспечения детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, обучающихся в государственных образовательных организациях, медицинских организациях, учреждениях социального обслуживания Республики Крым»;

- постановлением СМ РК от 11.02.2016 № 40 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием воспитанников государственных общеобразовательных организаций интернатного типа, учреждений для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, студентов профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования Республики Крым и Порядка выплаты денежной компенсации взамен бесплатного горячего питания студентам профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования Республики Крым»;

- постановлением СМ РК от 25.12.2020 № 856 «О внесении изменений в некоторые постановления Совета министров Республики Крым»;

- Уставом учреждения и другими законодательными актами согласно действующему законодательству Российской Федерации.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Центра по вопросам питания, принимается и утверждается приказом директором учреждения.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном в п. 1.4., настоящего Положения.

1.6. После принятия положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Общие принципы организации питания

2.1. Питание в учреждении организуется за счет средств бюджета Республики Крым.

2.2. Организация питания осуществляется силами Центра.

2.3. Пищеблок комплектуется кадрами в соответствии со штатным расписанием. Штат работников должен быть укомплектован лицами, имеющими специальную подготовку, владеющими навыками организации рационального питания несовершеннолетних и граждан, получателей социальных услуг в учреждении, прошедшими предварительный (при поступлении на работу)/периодические медицинские осмотры, вакцинацию (при необходимости) и сдавшими санитарный минимум в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.4. Режим питания в учреждении определяется: Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32. График питания несовершеннолетних и граждан, получателей социальных услуг утверждается приказом директора Центра.

2.5. Для организации питания несовершеннолетних и граждан, получателей социальных услуг используются специальные помещения, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН. Тара должна быть изготовлена из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов;
- в помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику с ведением утвержденных журналов;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

2.6. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований.

2.7. Ежедневно перед началом работы медсестра, проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал (гигиенический). Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющие на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.

2.8. В учреждении должен быть организован питьевой режим посредством выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

2.9. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи несовершеннолетним и гражданам, получателям социальных услуг кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

Отметка о замене воды производится ответственным работником в утвержденном графике.

2.10. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания несовершеннолетних и граждан, получателей социальных услуг в учреждении информируют об ассортименте питания, вывешивая ежедневное меню на стенде в учреждении. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

2.11. На складе должны находиться приходные накладные на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества).

2.12. За качество готовой продукции несет ответственность заведующий производством (шеф-повар).

2.13. За качество поступающих продуктов питания и продовольственного сырья несет ответственность кладовщик.

3. Порядок организации питания

3.1. Организация питания несовершеннолетних и граждан, получателей социальных услуг в учреждении предусматривает необходимость соблюдение следующих основных принципов:

- составление полноценного рациона питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня и режимом работы Центра;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- индивидуальный подход к каждому несовершеннолетнему и гражданину, получателю социальных услуг, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль за работой пищеблока.

3.2. Учреждение обеспечивает сбалансированное 5-ти разовое питание (включая второй завтрак и полдник). При организации питания учитываются возрастные

физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

Для несовершеннолетних и граждан, получателей социальных услуг, нуждающихся в диетическом питании, должно быть организовано диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

3.3. Питание в Центре осуществляется в соответствии с примерным 14-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания.

3.4. Примерное меню утверждается директором Центра и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (приложение № 8 к СанПиН 2.3/2.43590-20).

3.5. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.

3.6. При отсутствии, каких либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешаемся производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.43590-20).

3.7. На основании утвержденного примерного 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.

3.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3.9. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с директором учреждения запрещается.

3.10. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.11. В целях профилактики гиповитаминозов в учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подозревают.

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

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей (приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.43590-20);
- изготовление на пищеблоке учреждения творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски,

макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных), крошек и холодных супов;

- 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.

4. Организация работы пищеблока

4.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

4.2. Пищеблок Центра осуществляет свою производственную деятельность в режиме семидневной рабочей недели.

4.3. Питание организовывается по группам в соответствии с режимом дня.

4.4. Сопровождающие несовершеннолетних и граждан, получателей социальных услуг воспитатели/дежурные по режиму обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой к организации питания, контролируют личную гигиену несовершеннолетних перед едой.

4.5. Проверку готовой продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, назначенная приказом директора учреждения. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся)- отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Суточная проба отбирается в объёме: порционные блюда- в полном объёме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда- не менее 100 гр. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2С до +6С в холодильнике.

Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

4.6. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта, нахождения несовершеннолетних в школе и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции ("сухой паек"), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00)- организовывается горячее питание. В период нахождения в образовательной организации обучающиеся МБОУ обеспечиваются Центром вторым завтраком в виде сухого пайка.

4.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании несовершеннолетних и граждан, получателей социальных услуг должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5. Санитарные правила устройства и содержания пищеблока

5.1. Пищеблок, ее оборудование, инвентарь, обработка сырья, приготовление пищи, а также личная гигиена персонала должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к организации общественного питания.

5.2. Для хранения скоропортящихся продуктов столовая имеет холодильные установки, холодильники, оснащённые термометрами. В холодильных камерах предусмотрена возможность раздельного хранения таких продуктов, как мясо, рыба, молоко, молочные продукты. Места для их хранения соответствующим образом промаркированы и строго соблюдаются.

5.3. Для разделки различных продуктов в столовой имеются специальные разделочные доски и ножи, которые обязательно маркируются. Разделочные доски хранятся раздельно, на специальных стеллажах или в кассетах, поставленных на ребро.

5.4. В Центре разрешается использовать посуду из нержавеющей стали, алюминия (кастрюли), сковороды из чугуна. Для хранения питьевой воды, перевозки и хранения сыпучих продуктов разрешаются баки и ведра из оцинкованного железа. Вся кухонная посуда должна храниться на специальных полках или стеллажах, а мелкий кухонный инвентарь в специальных шкафах.

5.5. Для мытья кухонной посуды пищеблок оборудован специальными ванными из нержавеющей стали.

5.6. Для сбора отходов и отбросов необходимо иметь специальные педальные бачки.

5.7. Помещения пищеблока (далее- пищеблок) должны содержаться в идеальной чистоте. В пищеблоке проводятся противоэпидемические мероприятия, включающие:

уборку всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств и очисткой вентиляционных решеток (далее - генеральная уборка) непосредственно перед началом функционирования пищеблока;

обеспечены условия для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в помещения для приема пищи;

проводится ежедневная влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей;

проводится генеральная уборка не реже одного раза в неделю;

регулярно проводится обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений в соответствии с графиком работы пищеблока;

организована работа сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок производится не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией по их применению;

мытье посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах. При отсутствии посудомоечной

машины мытье посуды осуществляться ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению либо питание детей и питьевой режим организован с использованием одноразовой посуды (СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации и других объекта социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»).

5.8. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. В предприятиях общественного питания запрещается проживание физических лиц, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

5.9. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование- контрольными термометрами.

Использование ртутных термометров при организации питания не допускается.

5.10. В целях «разрыва» механизма передачи инфекции в пищеблоке проводятся следующие мероприятия:

- несовершеннолетние и граждане, получатели социальных услуг, а так же работниками учреждения соблюдают правила личной гигиены (мытьё рук, использование антисептиков, медицинских масок, перчаток) и социальную дистанция от 1,5 до 2 метров;

- в пищеблоке организован дезинфекционный режим, в том числе дезинфекция оборудования и инвентаря, обеззараживание воздуха, согласно утвержденного графика;

- проводится дезинфекция во всех помещениях пищеблока, используется оборудование по обеззараживанию воздуха, создания запаса дезинфицирующих средств;

- работники пищеблока с признаками инфекционных заболеваний отстраняются от работы (СП 3.1/2.4.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)).

6. Правила транспортировки и хранения продуктов

6.1. Обеспечение продуктами питания Центра осуществляют фирмы и индивидуальные предприниматели на договорных условиях.

6.2. Транспортировка пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом, имеющим оформленные в установленном порядке санитарные паспорта. Лицам, занятым погрузкой и выгрузкой, следует пользоваться санитарной одеждой (халат, колпак, рукавицы) и иметь медицинскую книжку с отметкой о прохождении медицинских обследований.

6.3. Продукты перевозятся в закрытой и маркированной таре, которую не используют для хранения сырья и готовой продукции.

6.4 Пищевые продукты, поступающие в Центр, должны соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации и иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам.

Качество продуктов проверяет кладовщик и медицинский работник (бракераж сырья продуктов), последний делает запись в специальном журнале.

6.5 Не принимаются к употреблению: консервы с нарушением герметичности, бомбажем, крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, заражённые амбарными вредителями и плоды с признаками гниения. Особо скоропортящиеся продукты с истекшими сроками реализации или на грани его истечения.

6.6 Хранение продуктов следует организовывать в кладовых помещениях либо на таре поставщика (ящики, коробки, бидоны), либо в маркированной производственной таре.

6.7. Муку, сахар, крупу, макаронные изделия следует размещать в кладовой для сухих продуктов, оборудованных стеллажами и ларями, овощи - в кладовой для овощей, скоро и особо портящиеся продукты - в холодильных камерах, снабжённых термометрами.

Следует выделять отдельные шкафы, бытовые холодильники для хранения сырых и готовых продуктов, а также суточного запаса продуктов.

Хлеб рекомендуется хранить в отдельной кладовой. Хлеб хранится в специальных шкафах, дверцы которых имеют отверстия для вентиляции.

Расстояние нижней полки шкафа от пола должно быть не менее 35 см.

Чёрный и белый хлеб хранится отдельно. Полки шкафа, где лежит хлеб, ежедневно протирают чистой салфеткой, смоченной в 1%-м растворе уксуса.

Хлебные крошки сметают специальными щетками.

Хранение скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с температурными режимами, установленными для конкретных видов продукции.

7. Организация рабочего процесса

7.1. Персонал столовой должен строго соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования технологической обработки продуктов и приготовления пищи согласно санитарным требованиям.

7.2. Персонал столовой проходит медицинское обследование 1 раз в год. Персонал пищеблока ежедневно осматриваются медицинской сестрой на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (в соответствии с приложением № 1 СанПиН 2.3/2.43590-20) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению директора быть переведены на другие виды работ.

7.3. Все работы в столовой выполняются в спецодежде (халаты, куртки, фартуки, халаты для уборки помещений).

Спецодежда не должна застёгиваться булавками или иголками, запрещается хранить в карманах спецодежды посторонние предметы (сигареты, ключи, деньги и др.).

7.4. Работникам столовой во время работы нельзя носить бусы, броши, кольца, клипсы.

7.5. Перед началом работы необходимо тщательно вымыть руки, надеть специальную одежду, обувь, аккуратно подобрать волосы под колпак или косынку. По окончании работы спецодежда помещается в специальный шкаф. При пользовании туалетом её снимают и надевают после того, как руки тщательно вымыты и сполоснуты дезинфицирующим раствором.

7.6. На основании примерного меню ежедневно медицинской сестрой, заведующим производством (шеф-поваром) и кладовщиком составляется меню-раскладка. При отсутствии какого-либо продукта в целях сохранения пищевой и биологической ценности рациона следует производить его замену с разрешения директора Центра.

7.7. После окончания работ в столовой помещение убирается. Уборка производится в специальном халате с использованием специального уборочного инвентаря.

Уборочный инвентарь, халат для уборки, моющие средства хранятся в специально отведенном месте. Использовать этот инвентарь для уборки других помещений запрещается.

7.8. Обработка сырых и готовых продуктов проводится отдельно, в специально оборудованных цехах, используется инвентарь с соответствующей маркировкой.

Доски и ножи маркируются:

«СМ» - сырое мясо.

«ВМ» - варёное мясо,

«СР» - сырая рыба.

«ВР» - варёная рыба,

«СО» - сырые овощи,

«ВО» - вареные овощи,

«Зелень»,

«Хлеб».

В целях профилактики сальмонеллеза для обработки кур необходимо иметь отдельную доску.

7.9. Мясо, субпродукты (печень, язык), тушки птицы размораживают в мясном или в заготовочном цехе на производственных столах. Не размораживают мясо в воде или около плиты.

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде (температура не выше 20°C). Для сокращения потерь минеральных веществ в воде рекомендуется добавить соль из расчета 7-10 г на 1 л воды. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе.

7.10 Овощи, предназначенные для винегретов и салатов, варят в неочищенном виде, а затем очищают в варочном цехе. Не следует заблаговременно варить овощи (накануне дня их использования). Заправляют винегреты и салаты растительным маслом непосредственно перед их выдачей.

Овощи, употребляемые в натуральном виде (целиком, в салатах), тщательно перебирают, удаляя нестандартные корнеплоды,- хорошо промывают проточной водой, очищают и повторно тщательно промывают.

В целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза не проводится предварительное (до кулинарной обработки) замачивание овощей. При приготовлении салата из капусты снимают 3 верхних листа, которые могут быть использованы для приготовления супов, солянок. Любые фрукты, включая citrusовые, тщательно моют водой.

Следует соблюдать правила сохранности витаминов в корнеплодах и овощах: кожуру чистить тонким слоем, закладывать только в кипящую воду (вода должна покрывать овощи), варить под крышкой в течение времени, регламентированного для варки разных овощей.

7.11 Котлеты и биточки из мясного и рыбного фарша, порционные куски рыбы обжариваются с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 С в течение 5-7 минут.

Допускается жарка в жарочном шкафу без предварительного обжаривания на плите при температуре 250-270° С в течение 20-25 минут.

7.12 Отварное мясо, птицу для первых и вторых блюд после порционирования заливают бульоном и кипятят в течение 5-7 минут. Сосиски, варёные колбасы отваривают без оболочки в течение 5 минут с момента закипания воды, закладывая их в кипяток небольшими партиями.

7.13. При изготовлении омлета смесь яиц с другими компонентами выливают на смазанный жиром противень слоем 2,5-3 см и готовят 8-10 минут при температуре жарочного шкафа 180- 200°С. Омлет из меланжа не готовится.

7.14. Творожную запеканку выпекают в жарочном шкафу при температуре 180-200° С в течение 20-30 минут при высоте слоя 3-4 см. Сырники из творога подлежат повторной термической обработке.

7.15. Яйца варят 10 минут с момента закипания воды.

7.16. Молоко кипятят не более 2-3 минут. Молоко повышенной кислотности (самоквас) может быть использовано только для приготовления изделий из теста, подвергающихся воздействию высокой температуры.

7.17. В целях предупреждения возникновения и распространения пищевых инфекций:

- не использовать остатки пищи от предыдущего приёма и пищу, приготовленную накануне.
- не изготавливать простоквашу, блинчики с мясом, макароны по-флотски, кондитерские изделия с кремом, напитки и морем, квас, студни, заливные блюда, и изделия во фритюре.
- не употреблять грибы, фляжное молоко без кипячения, не пастеризованный творог, сметану, зелёный горошек без термической обработки, блинчики с

творогом из не пастеризованного молока, консервированные продукты домашнего приготовления и герметической обработке.

7.18. Кефир, ряженку, простоквашу порционируют непосредственно из бутылок или пакетов в стаканы, чашки.

7.19. Выдача готовом пищи разрешается только после снятия пробы медработником с обязательной отметкой вкусовых качеств и готовности, а также соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд.

Медработник контролирует выход (вес) кулинарных изделий, для чего взвешивается 5-10 порций (котлет, рулета, запеканки). Вес порционных продуктов (сливочное масло, сыр) контролируется взвешиванием всех порции, отпускаемых несовершеннолетним и гражданам, получателям социальных услуг.

Для правильного отпуска первых, вторых и третьих блюд используется вымеренная посуда, разливательные и гарнирные ложки. Все порции должны соответствовать выходу блюд, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

7.20. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

7.21. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Мытье кухонной посуды и инвентаря проводят в двухсекционных моечных ваннах, подсоединённых к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приёмной воронки.

Варочные котлы после освобождения от остатков пищи моют горячей водой (50Т) с добавлением моющего средства, ополаскивают, просушивают.

7.22. Мытье столовой посуды производится ручным способом. Для мытья оборудуются трехсекционные ванны для столовой посуды и приборов и двухсекционные ванны для стаканов и чашек. Ванны должны иметь воздушные разрывы в месте присоединения к канализационной сети.

Режим мытья посуды ручным способом:

- удаление остатков пищи щёткой или деревянной лопаткой в бачки для отходов;
- мытьё в воде при температуре не ниже 40 ° С с добавлением моющих средств;
- мытьё в воде той же температуры с добавлением моющих средств, но в количестве в 2 раза меньше;
- ополаскивание посуды, помещённой в металлические сетки с ручками, горячей проточной водой температуры не ниже 65° С или с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

- просушивание посуды на решётчатых полках, стеллажах.
Режим мытья стеклянной (чайной) посуды:
- мытье водой температуры не ниже 40° С с добавлением моющих средств,
- ополаскивание проточной водой температуры не ниже 65° С.
- вымытые столовые приборы ошпаривают кипятком или прокаливают в жарочных шкафах в течение 2-3 минут.

Чистые столовые приборы хранят в вертикальном положении (ручками вверх) в металлических кассетах, которые ежедневно промывают.

Чистую посуду хранят в специальных шкафах и на закрытых полках. В качестве столовой посуды не используется посуда из алюминия и пластмассы (тарелки, кружки).

Щётки, мочалки для мытья посуды ежедневно в конце рабочего дня тщательно промывают горячей водой с моющим средством, кипятят 10-15 минут либо дезинфицируют, ополаскивают, просушивают и хранят к промаркированной таре.

Дезинфекцию посуды проводят в случае карантина в учреждении, а также в период подъёма инфекционных заболеваний в регионе.

Обеденные столы после каждого приёма пищи промывают горячей водой с моющим средством и ополаскивают чистой водой.

8. Контроль организации питания

8.1. Периодический контроль за организацией питания в Центре осуществляет Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым, органы санитарно -эпидемиологической службы, директор Центра, заместитель директора Центра по поручению директора.

8.2. Директор Центра несёт ответственность за правильную организацию питания детей, контролирует своевременное обеспечение необходимого количества продуктов на неделю, следит за правильным использованием денежных средств на питание, соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для Центра.

8.3. Директор Центра осуществляет контроль за доставкой продуктов, за соблюдением правил хранения и использования, постановкой работы в столовой, правильностью составления меню-раскладок, соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

8.4. Приказом директора Центра из числа административных или педагогических работников назначается лицо ответственное за организацию питания в учреждении.

8.5. Ответственный за организацию питания выполняет следующие функции:

- входит в состав бракеражной комиссии;
- контролирует поступление сырой продукции и выход готовых блюд, дегустирует приготовленную пищу;
- осуществляет контроль за соблюдением санитарно гигиенических норм приготовления блюд;
- производит контрольные завесы продукции в соответствии нормам;

- контролирует посещаемость несовершеннолетних и граждан, получателей социальных услуг столовой в соответствии с установленным графиком питания;
- ведет соответствующую документацию.

8.6. Документация ответственного за организацию питания:

- приказ об организации питания несовершеннолетних и граждан, получателей социальных услуг ;
- функциональные обязанности лица, ответственного за питание;
- планирование проверок организации питания;
- материалы по результатам проверок организации питания;
- планирование и отчетность по пропаганде правильного питания и культуре потребления пищевых продуктов;
- перспективное меню;
- график питания несовершеннолетних и граждан, получателей социальных услуг;
- график дежурства по столовой (составляет заместитель директора Центра).

8.7. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия Центра.

8.8. Текущий контроль организации питания несовершеннолетних и граждан. Получателей социальных услуг в Центре осуществляют: директор Центра, медицинский персонал Центра, ответственный за организацию питания.

8.9. Состав комиссии по контролю организации питания в учреждении утверждается директором Центра.

8.10. Медицинские работники проводят:

- контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;
- бракераж готовой продукции (выполнение меню, вкусовые качества, готовность) с фиксацией в журнале;
- контроль за правильностью отбора и хранением суточной пробы,
- контроль за санитарным содержанием пищеблока и качественной обработкой инвентаря и посуды;
- контроль за выполнением правил личной гигиены персоналом пищеблока, заполнением гигиенический журнал (сотрудники);
- осмотр сотрудников пищеблока и детей, дежурных по столовой, на наличие гнойничковых заболеваний и порезов,
- периодическое обучение персонала, а также гигиеническое воспитание детей по вопросам правильного питания.

8.11. Медицинская сестра (диетическая сестра) проводит:

- составление ежедневной меню-раскладки с использованием примерного меню,
- бракераж готовой продукции (выполнение меню, вкусовые качества, готовность) с регистрацией в журнале;
- контроль за правильностью отбора и хранением суточной пробы, контроль за выполнением утвержденных норм продуктов питания;

- один раз в месяц подсчёт количества пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) и калорийности рациона (среднее за месяц на одного ребёнка в день).

8.12. Ежедневный контроль организации питания и питьевого режима несовершеннолетних и граждан, получателей социальных услуг в Центре осуществляет медицинский персонал.

8.13. Ответственный за питание осуществляет: административный контроль за организацией питания.

9. Правила приема пищи несовершеннолетних и граждан, получателей социальных услуг в столовой

9.1. На каждом приёме пищи обязательно присутствуют:

- дежурный воспитатель;
- дежурный по режиму.

9.2. Несовершеннолетние и граждане, получатели социальных услуг допускаются в столовую только с разрешения дежурного воспитателя/ дежурного по режиму, при условии, что все столы сервированы должным образом.

9.3. Дежурный воспитатель/ дежурный по режиму введя несовершеннолетних и граждан, получателей социальных услуг в столовую, контролирует несовершеннолетних, убеждается в наличии всех порций и необходимой сервировки.

9.4. Во время приема пищи дежурный воспитатель обязан следить, чтобы всё, что положено, несовершеннолетними съедалось, а не шло в отходы.

9.5. Дежурный воспитатель/ дежурный по режиму несет ответственность, чтобы никакая пища из столовой не выносилась.

9.6. Выпуск несовершеннолетних из столовой осуществляется только после того, как воспитатель убедится, что несовершеннолетними всё съедено, на столах абсолютный порядок.

9.7. После этого воспитатель предлагает всем аккуратно задвинуть стулья, построиться, и разрешает несовершеннолетним выйти из столовой.

9.8. Категорически запрещается несовершеннолетним самостоятельно выходить из столовой или входить в столовую.

9.9. Мытьё рук перед впуском в столовую осуществляется перед каждым приемом пищи.

10. Документация

10.1. При организации питания несовершеннолетних и граждан, получателей социальных услуг в Центре должны быть следующие локальные акты и документация:

- положение об организации питания в учреждении;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- журнал бракеража готовой продукции (в соответствии с приложением № 4 СанПиН 2.3/2.43590-20);

- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с приложением № 5 СанПиН 2.3/2.43590-20);
- гигиенический журнал (сотрудники) (в соответствии с приложением № 1 СанПиН 2.3/2.43590-20);
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с приложением № 2 СанПиН 2.3/2.43590-20);
- журнал учета температуры и влажности складских помещений (в соответствии с приложением № 3 СанПиН 2.3/2.43590-20);
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока);
- копии примерного 14-дневного меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- ежедневное меню-требование на следующий день;
- приходные документы на - пищевую продукцию, документы подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- инструкции по охране труда и пожарной безопасности;
- книга отзывов и предложений.