

государственное казенное учреждение социального обслуживания Ростовской области  
центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей,  
«Таганрогский центр помощи детям № 7»

Приказ

от 10 января 2022 года

№ 53-ОД

Об организации питания воспитанников

Организация питания воспитанников ГКУСО РО Таганрогского центра помощи детям № 7 осуществляется на основании:

- Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.октября 2020 г. № 32;
- Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ (ред. от 01.12.2014) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
- лицензии на осуществление вида деятельности: «Диетология»;
- Положения об организации питания воспитанников ГКУСО РО Таганрогского центра помощи детям № 7.

Руководствуясь вышеуказанными нормативными правовыми актами, в целях организации безопасного сбалансированного рационального питания воспитанников

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Возложить ответственность за организацию питания воспитанников на **медицинскую сестру Победнову Ларису Васильевну, имеющую опыт работы диетсестры.**

2. Питание детей осуществлять на основании перспективного меню, разработанного с учетом установленных норм питания детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.

При поступлении в учреждение детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организацию индивидуального питания таких воспитанников обеспечивать по согласованию с органами здравоохранения (определение видов пищевой продукции и блюд с учетом заболеваний ребенка). В настоящее время воспитанников, нуждающихся в индивидуальном (диетическом) питании, в учреждении нет.

3. Утвердить 6-разовый режим питания согласно Приложению № 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения»:

07:00 – завтрак;

10:30 – второй завтрак;

13:30 – обед;



16:00 – полдник;

19:00 – ужин;

21:00 – второй ужин.

Второй завтрак дети, обучающиеся в 1 смене, берут с собой в школу.

4. В целях обеспечения качественного и безопасного питания **создать приемочную, экспертную комиссию** по приемке поступающих в учреждение продуктов питания в составе:

Председатель комиссии: Победнова Л.В., медицинская сестра.

Члены комиссии: Штомпиль Ю.М., заместитель директора по ВР,

Бордиян А.А., заведующий складом,

Витченко Т.В., заместитель директора по АХР,

Магула О.П., медицинская сестра,

Смирнова Н.П., экономист.

5. Приемочной, экспертной комиссии строго следить, чтобы поступающие в учреждение продукты питания соответствовали требованиям действующей нормативно-технической документации. Запрещается принимать пищевую продукцию, которая не допускается при организации питания детей согласно Приложению № 6.

Запрещается принимать продовольственное сырье и пищевые продукты без сопровождающих документов, подтверждающих их качество и безопасность.

**6. Бордиян А.А., заведующему складом:**

- обеспечить соответствующие условия хранения продуктов. Особое внимание обращать на хранение скоропортящихся продуктов в соответствии с температурными режимами, установленными для конкретных видов продукции.
- строго следить за сроками реализации продуктов;
- иметь в наличии и сохранять сертификаты качества и безопасности каждого вида продуктов до полной их реализации.

**7. Поварам Галинько М.В. и Соболевской Е.А.:**

- Строго соблюдать закладку продуктов, технологию приготовления блюд.
- Блюда готовить в соответствии с утвержденными калькуляционными картами.
- Соблюдать отбор и условия хранения суточных проб.
- Соблюдать условия хранения пищевой продукции.
- Поварам и подсобным рабочим кухни строго соблюдать санитарно-гигиенический и санитарно-противоэпидемический режим на пищеблоке, а также правила личной гигиены.
- Строго соблюдать маркировку кухонной посуды и кухонного рабочего инвентаря.

8. Подсобному рабочему кухни обеспечивать санитарно-гигиенический режим мытья посуды, надлежащее санитарное состояние помещений пищеблока и столовой в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

9. В целях соблюдения выхода готовой продукции, качества и сроков ее реализации утвердить **состав бракеражной комиссии:**

Председатель комиссии: Поленова С.В., директор.

Члены комиссии:

Галинько М.В., повар, в соответствии с графиком работы,



Соболевская Е.А., повар, в соответствии с графиком работы,  
Победнова Л.В., медицинская сестра, в соответствии с графиком работы,  
Магула О.П., медицинская сестра, в соответствии с графиком работы,  
Любомищенко И.В., воспитатель (по сменному графику работы),  
Шебанова Т.А., воспитатель, председатель ПК (по сменному графику работы).

10.Питьевой режим осуществлять в соответствии с п.8.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Питьевая вода должна отвечать обязательным требованиям (Технический регламент Таможенного союза (ТР ЕАЭС 044/2017), принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 № 45).

Организацию питьевого режима обеспечивать посредством использования упакованной питьевой бутилированной воды промышленного производства, установок с дозированным разливом упакованной питьевой воды (кулеров), с учетом установленных требований к размещению кулеров, их мойке и обработке, предусмотренной инструкцией по применению.

Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфицирующего средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

В обеспечении питьевого режима можно использовать кипяченую воду при соблюдении установленных требований:

- кипятить воду не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченую воду охладить до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для ее раздачи проводить не реже чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождать от остатков воды, промывать в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды. Время смены кипяченой воды отмечать в графике, ведение которого осуществляется в произвольной форме.

11.Организацию контроля за питанием воспитанников осуществляют директор и медицинские работники.

**Директор обеспечивает:**

- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья;
- наличие медицинских книжек на каждого работника;
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- выполнение постановлений и предписаний органов Роспотребнадзора;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками.

**Победнова Л.В., медицинская сестра, ответственная за организацию питания воспитанников:**

- составляет ежедневное меню-раскладку с использованием перспективного меню;



-- проводит осмотр сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания и порезы с занесением результатов осмотра в журнал соответствующей формы «Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение № 1 к СанПиН);

-- осуществляет повседневный контроль:

- за соблюдением санитарных правил на пищеблоке,
- за соблюдением правил личной гигиены персоналом пищеблока,
- за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации,
- за правильностью отбора и хранением суточных проб,
- за режимом питания,
- за выполнением утвержденных норм продуктов питания;
- за соблюдением установленных требований питьевого режима;

-- составляет ежедневное меню-раскладку с использованием перспективного меню;

-- вносит запись о результатах проверки качества поступающих продуктов в журнал бракеража сырой продукции;

-- осуществляет С-витаминизацию третьих блюд и напитков;

-- проводит анализ выполнения натуральных норм продуктов питания по ведомости контроля за рационом питания (Приложение № 13);

-- ведет документацию по питанию в установленном порядке.

**Магула О.П., медицинская сестра,** осуществляет контроль за качеством и безопасностью предоставления социальных услуг в части питания воспитанников:

-- осуществляет постоянный контроль за санитарным состоянием всех помещений пищеблока и столовой;

-- контролирует мытье посуды и кухонного оборудования с применением моющих и дезинфицирующих средств согласно инструкции по применению.

-- обеспечивает выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

**Ковалева Т.М., врач-педиатр:**

-- своевременно организует периодические медицинские осмотры и обследования работников пищеблока;

-- проводит мероприятия по гигиеническому воспитанию, в том числе необходимости правильного рационального сбалансированного питания как здоровьесберегающего фактора;

-- организует гигиеническое обучение персонала пищеблока и других ответственных за питание лиц.

**12. Витченко Т.В., заместитель директор по АХР:**

-- обеспечивает пищеблок необходимым производственным инвентарем, посудой, моющими, дезинфицирующими средствами и другими предметами материально-технического оснащения;

-- организует питьевой режим в соответствии с п.8.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

-- осуществляет контроль за рабочим состоянием холодильного и технологического оборудования на пищеблоке, организует его своевременный ремонт и рабочее состояние;

-- организует проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;



- осуществляет контроль за использование рабочего времени сотрудников пищеблока, добросовестного исполнения должностных обязанностей;
- обеспечивает безопасные условия труда, требует соблюдения работниками пищеблока правил и инструкций по охране труда, технике пожарной и иной безопасности.

**13. Смирнова Н.П., экономист:**

- ведет учет прихода и расхода продуктов питания. Ежедневно принимает и обрабатывает первичную документацию по продуктам питания: товарные накладные, меню-требования;
- ежемесячно проводит сверку остатков по продуктам питания. Составляет по итогам сверки оборотную ведомость по остаткам продуктов на конец отчетного месяца.

14. Организовать и проводить производственный контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемиологических требований в ГКУСО РО Таганрогском центре помощи детям №7 с 01.01.2022 года в соответствии с приказом от 30.12.2021 № 242-ОД.

**15. Утвердить перечень нормативно-технологической документации пищеблока:**

- Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение № 1 к СанПиН);
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение № 2);
- Журнал режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение № 3);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 4);
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение № 5);
- Перспективное меню, ежедневное меню, технологические карты;
- Журнал С-витаминизации третьих блюд;
- Медицинские книжки работников пищеблока;
- Журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция безопасности по всем видам работы;
- Ведомость контроля за рационом питания (Приложение № 13).

16. Настоящий приказ довести до сведения работников, ответственных за питание воспитанников, под личную роспись.

17. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



С.В. Поленова

С приказом ознакомлены:

Победнова Л.В.

Штомпиль Ю.М.

Смирнова Н.П.

Витченко Т.В.

Магула О.П.

Бордиян А.А.

Ковалева Т.М.

Галинько М.В.

Соболевская Е.А.

Литвиненко М.Н.

Любомищенко И.В.

Шебанова Т.А.