

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СОЦИАЛЬНОГО
ОБСЛУЖИВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ ЦЕНТР ПОМОЩИ ДЕТЯМ,
ОСТАВШИМСЯ БЕЗ ПОПЕЧЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ,

"ЁЛКИНСКИЙ ЦЕНТР ПОМОЩИ ДЕТЯМ"

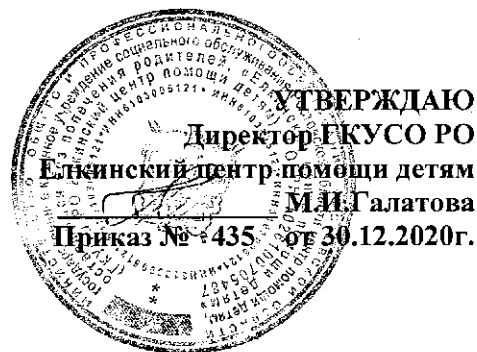
ОКПО 53531588 ОГРН 1026100705487 ИНН/КПП 6103005121/ 610301001

ул. Тимирязева 1, х. Ёлкин Багаевский р-н Ростовская обл. 346621

тел. 8(86357)41536 E-mail dd_elkin@rostobr.ru

ПРИНЯТО

Общим собранием трудового
коллектива ГКУСО РО
Ёлкинского центра помощи детям
Протокол № 6 от 30.12.2020 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников
государственного казенного учреждения социального
обслуживания Ростовской области центра помощи детям,
оставшимся без попечения родителей,
«Ёлкинский центр помощи детям»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников государственного казенного учреждения социального обслуживания Ростовской области центра помощи детям, оставшимся без попечения родителей, «Ёлкинский центр помощи детям» (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 №32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, уставом государственного казенного учреждения социального обслуживания Ростовской области центра помощи детям, оставшимся без попечения родителей, «Ёлкинский центр помощи детям» (далее – учреждение).

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников учреждения, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников учреждения.

2. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ И ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

2.1. Способ организации питания

2.1.1. Учреждение самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока учреждения и в СВГ. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками учреждения, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.1.2. По вопросам организации питания учреждение взаимодействует с территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.3. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.2. РЕЖИМ ПИТАНИЯ

2.2.1. Всем воспитанникам предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи согласно режима дня и графика питания воспитанников центра помощи детям в будние дни и в воскресенье, каникулярные и праздничные дни. Кратность приемов определяется по нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.2.2. Режим питания 6-разовый или 5-разовый (с учётом отсутствия второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно).

2.2.3. Заявка на количество питающихся предоставляется назначенным ответственным работником и предоставляется калькулятору накануне и уточняется на следующий день не позднее 7:00.

2.2.4. Время приема пищи воспитанниками определяется по нормам, установленным в таблице 4 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.2.5. Воспитаннику прекращается предоставление обязательных приемов пищи на основании приказа по учреждению.

2.2.6. Особенности организации питания детей

2.2.6.1. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего: при отсутствии второго

завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

2.2.6.2. На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10 % в день на каждого человека.

2.2.6.3. Разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции.

2.2.6.4. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, питание детей должно быть организовано 5 - 6 разовое в сутки по месту фактического пребывания ребенка.

2.2.6.5. Меню должно утверждаться директором. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель.

2.2.6.6. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

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

2.2.6.8. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

2.2.6.9. В доступных для детей местах (в обеденном зале, групповой ячейке) вывешивается следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

2.2.6.10. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта 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) - должно быть организовано горячее питание.

2.2.6.11. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

2.2.6.12. Допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей (законными представителями), в обеденном зале учреждения.

2.2.6.13. При организации питания детей в группах семейного типа, а также детей-сирот, проживание которых организовано по принципам семейного воспитания, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу, должны соблюдаться следующие требования:

- допускается осуществлять питание детей в одном помещении (кухне), предназначенном как для приготовления пищи, так и для ее приема.
- при организации приемов пищи непосредственно на кухне должна быть выделена специальная зона. Площадь такой зоны и количество посадочных мест должны обеспечивать возможность одновременного приема пищи всеми детьми.
- помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой.
- наличие холодильного оборудования с контролем соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в журнал.
- дети допускаются к приготовлению пищи и накрытию столов под присмотром взрослых педагогов.

2.2.7. Организация питьевого режима

2.2.7.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается бутилированной водой.

2.2.7.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в учреждении.

2.2.7.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.2.7.4. Питьевой режим может быть организован посредством установки стационарных питьевых кулеров, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

2.2.7.5. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

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

2.2.7.7. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

2.2.7.8. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

2.3. УСТРОЙСТВО И РАБОТА ПИЩЕБЛОКА

В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС021/2011 в учреждении выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью. Устройство, санитарно-гигиеническое содержание и работа пищеблока должны отвечать всем требованиям санитарных правил устройства, оборудования и эксплуатации СанПин.

2.3.1. Пищеблок состоит из комплекса помещений, где продукты проходят путь от их поставки до раздачи их в отделение. В составе помещений должны быть цеха для заготовки овощных, мясорыбных продуктов, сырой и варёной продукции, моечная кухонной посуды, складские помещения.

2.3.2. Сырые и варёные продукты обрабатываются в отдельных заготовочных цехах на разном оборудовании; для измельчения продуктов необходимо не менее 2-х мясорубок (одну – для сырых, другую – для варёных продуктов).

2.3.3. Для приготовления пищи и её термической обработки необходимо тепловое оборудование, которое должно находиться в исправном состоянии. Пищеблок должен быть оснащён необходимым количеством холодильного оборудования.

2.3.4. Помещения пищеблока должны быть обеспечены достаточной вентиляцией с проведением контроля концентрации вредных веществ.

2.3.5. Все производственные помещения должны быть оснащены раковинами для мытья рук. Раковины должны быть обеспечены мылом, электрополотенцами, бумажными рулонными полотенцами или индивидуальными салфетками.

2.3.6. Важным моментом санитарно-гигиенического режима на пищеблоке является постоянное содержание его в должном порядке. Посещение пищеблока посторонними лицами не допускается. Для очистки обуви от пыли и грязи у входа должны быть положены коврики. В помещении пищеблока не допускается стирка белья, хранение предметов и материалов, не имеющих прямого отношения к питанию. Категорически запрещается использовать любые помещения предприятия под жильё или ночлег.

2.4. ТРЕБОВАНИЯ К КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

2.4.1. При приготовлении блюд необходимо соблюдать поточность производственного процесса обработки мяса, рыбы, овощей, изготовления холодных закусок и варки пищи. Нельзя допускать встречных потоков сырья и готовой пищи.

2.4.2. Обработка сырых и готовых продуктов должна производиться на разных столах, имеющих гигиеническое покрытие, на разных разделочных досках, разными ножами.

2.4.3. Разделочный инвентарь (доски, ножи и др.) должны быть промаркированы и закреплены за отдельными рабочими местами.

2.4.4. Разделочные столы должны быть обиты нержавеющей металлом, и иметь надпись «для сырых продуктов», «для готовой пищи».

2.4.5. Разделочные доски должны быть сделаны из дерева плотной породы, гладко выструганы, без трещин, щелей, периодически обновляться и также иметь обозначения на боковой поверхности. По окончании работы доски очищаются, моются горячей водой, обливаются кипятком и хранятся для сырой и готовой продукции отдельно.

Разделочных досок и ножей должно быть не менее 9 штук. Они должны быть промаркированы: «СМ» – сырое мясо, «ВМ» – варёное мясо, «СР» – сырая рыба, «ВР» – варёная рыба, «ВО» варёные овощи, «СО» – сырые овощи, «Гастрономия», «Сельдь», «Хлеб», «КС»- кура сырая, «КВ»- кура варёная.

Хранить доски необходимо только установленными на ребро в специальных металлических кассетах или непосредственно на рабочих местах. Категорически запрещается использовать доски, не соответствующие маркировке.

2.5. ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ

2.5.1. Овощи, зелень для салатов тщательно перебираются, очищаются, а затем промываются в чистой и холодной воде, обрабатываются в 10% растворе соли в течение 20 минут. Приготовление салатов из сырых овощей после тщательной обработки овощей должно проводиться поваром на разделочных досках «ВО» – варёные овощи.

2.5.2. Овощи, предназначенные для приготовления холодных блюд (салатов, винегретов), варятся в неочищенном виде в воде.

2.5.3. При варке очищенных овощей в воде подбирается кастрюля по объёму овощей. Овощи надо закладывать в кипящую подсоленную воду (в несолёной воде варится только свекла и зелёный горошек) и варить под крышкой. Полученный после варки очищенных овощей отвар можно использовать в питании, добавляя к овощным блюдам, соусам.

2.5.4. Очищенный картофель, заготовленный для текущей реализации, во избежание потемнения хранится клубнями в воде.

2.5.5. Очищенные корнеплоды и другие овощи хранятся в целом виде, покрытые влажной тканью для предохранения их от загрязнения и высыхания. Температура хранения не должна превышать 120С, срок хранения 2-3 часа. Сроки хранения сульфитированного картофеля при температуре 4-80С - 48 часов, при температуре 15-170С - не более 24 часов.

2.5.6. При кулинарной обработке продуктов следует соблюдать правила сохранения витаминов: кожуру овощей чистить тонкими слоями, закладывать их при приготовлении первых блюд только в кипящую воду.

2.5.7. При приготовлении гарниров следует соблюдать следующие правила:

- при перемешивании пользоваться специальным инвентарём, не касаясь продукта руками;
- жир, добавленный в гарнир, должен быть предварительно подвергнут тепловой обработке.

Промывку гарнира при необходимости проводить крутым кипятком.

2.5.8. Салаты, винегреты готовятся перед раздачей, заправляются непосредственно перед отпуском.

2.5.9. При недостатке овощных блюд, свежих овощей, фруктов в рационах питания, рекомендуется организовать С-витаминизацию готовых блюд в соответствии со специальной инструкцией.

2.5.10. Кисели, компоты должны охлаждаться в помещении холодного цеха, в закрытых

котлах, в которых производилась варка в специальных ваннах для охлаждения до температуры 12-14С, кроме случаев, когда варка производится в электрокотлах.

2.5.11. Сиропы готовят по мере необходимости. Допускается хранение сиропов при температуре 20-25С в течение не более 5 часов, при температуре 2-6С - не более 12 часов.

2.6. ОБРАБОТКА МЯСА, ПТИЦЫ, РЫБЫ

2.6.1. Мясо в тушах, половинах и четвертинах, перед обвалкой тщательно зачищается и промывается в проточной воде при помощи щётки. Места, где имеются сгустки крови, клейма, ушибы, должны тщательно срезаться. Не допускается обмывания туши при помощи тряпок. По окончании работы щётки должны промываться растворами моющих средств, ополаскиваться и обдаваться кипятком.

2.6.2. Котлеты, биточки из мясного и рыбного фарша должны обжариваться не менее 10 минут с обеих сторон в нагретом до кипения жире, после чего необходимо выдержать в течение 14 минут в духовом шкафу при t С. При варке биточков на пару продолжительность тепловой обработки должна быть не менее 20 минут.

2.6.3. При приготовлении вторых блюд из варёного мяса или при отпуске его с первым блюдом измельченное или порционное мясо обязательно подвергается вторичной термической обработке (кипячение в бульоне, соусе, обжарка в духовом шкафу) в течение 13 минут при температуре в духовом шкафу С.

При изготовлении запеканок, омлетов следует пропекать их в горячем духовом шкафу при температуре С в течение 15 минут.

2.6.4. Полуфабрикаты из рубленного мяса, мяса птицы обжаривают 3-5 минут с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре С в течение 5-7 минут. Допускается жарка полуфабрикатов в жарочном шкафу без предварительного обжаривания на плите при температуре С в течение 20-25 минут. Температура внутри изделий из рубленного мяса должна быть не менее 85С, котлетной массы не менее 90С.

2.6.5. Мясо кур можно использовать в питании детей только 1 категории, обработку необходимо проводить в заготовочном цехе на специально выделенной доске и ножом с маркировкой «Куры сырые». У повара должен быть специальный клеенчатый фартук с маркировкой «куры».

Тушки птицы, охлаждённые тщательно промывают холодной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки птиц выделяются отдельные столы.

2.6.6. Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше 20С из расчёта 2 л воды на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчёта 7-10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе.

2.7. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ЯИЦ И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

2.7.1. Для профилактики возникновения сальмонеллёза необходимо проводить обработку яиц в заготовочном цехе в специально выделенной маркированной ёмкости.

Яйца обрабатываются поэтапно в следующей последовательности:

- Замачивание в тёплой воде в течение 5-10 минут
- Замачивание в 0,5% растворе кальцинированной соды, с температурой воды 40-45С в течение 5-10 минут, затем промывают проточной водой.
- Дезинфекция в 0,5% растворе хлорной извести или 0,5% растворе хлорамина – 5 минут.
- Ополаскивание чистой проточной водой в течение 5 минут.

После промывки яйца выкладывают на лотки или в другую чистую посуду. Заносить и хранить в производственные цеха необработанное яйцо в кассетах запрещается.

2.7.2. При приготовлении омлета смесь яиц с другими компонентами выливают на смазанный противень или порционную сковороду слоем 2,5-3,0 см и ставят в жарочный шкаф с температурой С на 6-10 минут.

Приготовление омлета из меланжа запрещается.

2.7.3. После обработки яиц перед их разбивкой работники должны тщательно вымыть руки с мылом, продезинфицировать их 0,2% раствором хлорной извести, сменить санитарную

одежду.

2.7.4. С целью исключения попадания яиц с запахом и другими пороками в общую массу при разбивке несколько яиц (не более 5 штук) выливают в ёмкость небольшого объёма, а затем в производственную тару большего объёма.

2.7.5. Молоко с повышенной кислотностью (самоквас) должно использоваться для изготовления блюд, подвергающихся воздействию высокой температуры: кулебяки, блины и др. мучные изделия.

2.7.6. Изготовление простокваши, творога, сырковой массы и др. молочнокислых продуктов запрещается.

2.7.7. При получении творога следует проверить наличие указания в сертификате или накладной об изготовлении его из пастеризованного молока. Творог, приготовленный из пастеризованного молока, может быть употреблён в пищу в натуральном виде. Творог, приготовленный из не пастеризованного молока - только для изготовления блюд, подвергшихся тепловой обработке при высоких температурах (сырники, ватрушки, пудинги, запеканки). Запрещается приготовление блинчиков с творогом из не пастеризованного молока. Сырники после обжарки на плите должны выдерживаться в духовых и жарочных шкафах в течение 5-7 минут при температуре С.

2.7.8. Запрещается приготовление блинчиков с мясом, макарон по-флотски, зельцев, кремов, напитков, морсов, форшмаков, изделий во фритюре, студней, паштетов.

2.7.9. Категорически запрещается употребление грибов в пищу, использование молока и сметаны без термической обработки, яиц, мяса водоплавающей птицы, не прошедшего ветеринарный контроль, консервированных продуктов домашнего приготовления.

2.8. РАЗДАЧА ПИЩИ

2.8.1. До начала раздачи качество готовых блюд должно проверяться поваром, готовившим блюдо, а также бракеражной комиссией с соответствующей записью в бракеражный журнал. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора.

2.8.2. Перед отпуском готовой продукции забираются суточные пробы. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

2.8.3. При раздаче первые блюда и горячие напитки должны иметь температуру не ниже 75С, вторые - не ниже 65С, холодные блюда и напитки от +7 до +14С.

2.8.4. Время реализации блюд после их приготовления на горячей плите не более 2 часов. Хранение готовой пищи сверх установленных сроков не допускается.

2.8.5. При отпуске пищи повара и раздатчики должны пользоваться разливательными и гарнирными ложками, лопатками и др. инвентарём, предназначенным для этой цели.

3. ИНСТРУКТАЖ КУХОННЫХ РАБОЧИХ.

3.1. Правила мытья посуды, оборудования, инвентаря.

Для мытья кухонной посуды должны быть установлены металлические ванны с подводкой к ним горячей и холодной воды. В месте присоединения к ванне канализации предусматривается воздушный разрыв.

Режим мытья кухонной посуды пищеблока.

- Удаление остатков пищи.
- Мытье горячей водой 50С с добавлением 1% р-ра кальцинированной соды, 0,5% р-ра средства «Прогресс» или других моющих средств, разрешённых МЗ.
- Полоскание горячей проточной водой, не ниже 65С.
- Просушивание на решётках в опрокинутом виде.

Обработка ветоши для мытья посуды, столов (2 способа).

1 способ: использованную ветошь собирают в ёмкость «Использованная ветошь», замачивают в 0,5% р-ре хлорной извести осветлённой или 1% р-ре хлорамина на 30 минут, затем прополаскивают, просушивают и хранят в ёмкости «Чистая ветошь».

2 способ: в конце смены ветошь отстирывают, кипятят в течение 15 минут с момента закипания в 2% р-ре соды, прополаскивают, просушивают и хранят в ёмкости «Чистая ветошь».

3.2. Требования к инвентарю

Посуда не должна быть обита.

Разделочные доски должны быть с гладкой поверхностью.

Весь инвентарь должен быть промаркирован.

Должны быть выделены:

- ёмкости для моющих и дезинфицирующих средств,
- для чистой и использованной ветоши,
- для уборки помещений.

Должна быть мерная посуда для приготовления моющих и дезинфицирующих растворов.

Металлический инвентарь после мытья следует прокалывать в духовом шкафу. Мясорубки после использования разбирают, моют, обдают кипятком и тщательно просушивают.

Мелкий деревянный инвентарь: разделочные доски, лопатки, мешалки и др. – после мытья горячей водой (400С) с добавлением моющих средств (кальцинированная сода, тринатрий фосфат, «посудомой» и др.) должны обрабатываться горячей водой не ниже 65С, а затем просушиваться на решетчатых стеллажах.

Скоблить металлическими щётками металлическую кухонную посуду не разрешается. Освободить посуду от пригорания необходимо с помощью кипячения раствором соды.

3.3. Пищевые отходы

Кухонные отходы и остатки собираются в плотно закрытые металлические баки или вёдра не более чем на 2/3 объёма и хранятся изолированно от производственных и складских помещений. По окончании работы их надо очищать и промывать 2% раствором кальцинированной соды, а затем споласкивать горячей водой и просушивать.

3.4. Проведение уборки помещения

В помещениях пищеблока ежедневно необходимо проводить тщательную уборку:

- мытьё полов,
- обметание паутины,
- удаление пыли,
- протирание радиаторов,
- подоконников.

Ежедневно с применением моющих средств производится мытьё стен, осветительной аппаратуры, очистка стёкол от пыли и копоти.

Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку (а при коронавирусной инфекции 1 раз в неделю!!!) с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Для проведения уборки должен быть выделен уборочный инвентарь: вёдра, щётки, тряпки отдельно для уборки кухни, заготовочного цеха, складского помещения. Весь инвентарь должен быть промаркирован. Хранить инвентарь следует отдельно в закрытых специально выделенных шкафах или стеновых нишах. Вёдра и ветошь для мытья полов в туалетах, должны иметь соответствующую сигнальную окраску и хранятся в специально отведённом месте.

Текущая уборка. Текущая уборка проводится после каждой раздачи пищи путём влажной уборки с последующей обработкой дезинфицирующими растворами: 0,5% р-р осветлённой хлорной извести или 1% р-р хлорамина.

В мясном и рыбном цехах полы следует мыть не реже 2 раз в смену горячей водой с добавлением 1-2% раствора кальцинированной соды или др. моющих средств, а в конце смены 1% раствором хлорной извести.

Стены ежедневно протирают ветошью, смоченной в растворе кальцинированной соды.

Рабочие столы по окончании работы обрабатывают в конце смены 1% раствором хлорамина или другим дезинфицирующим средством, разрешенным МЗ.

Генеральная уборка. Генеральная уборка проводится еженедельно с мытьём стёкол, стен, дверей, оборудования и обработкой 0,5% р-ром моющего средства, разрешенного МЗ, или 1% р-ром хлорной извести.

Обработка ветоши для уборки полов. Ветошь для уборки полов замачивают в ведре «Для уборки полов» на 60 минут в 1% р-ре хлорамина или 0,5% осветлённом р-ре хлорной извести. Затем прополаскивают и сушат на ведре. Контроль использования инвентаря по назначению осуществляется медсестрой и зам. дир. по ХЧ

3.5. правила обработки оборудования и пищевых продуктов

Обработка шкафов для хранения хлеба.

Полки протирают с использованием 1% р-ра уксусной кислоты 1 раз в неделю.

Обработка холодильников. Холодильники моют и обрабатывают 1% р-ром соды, просушивают.

Обработка тетрапакетов проводится 2% р-ром кальцинированной соды (200 г на 10 л воды).

Обработка овощей для салатов. Проводится 10% р-ром соли (100 г на 1л воды)

Обработка яиц Проводится 2% р-ром кальцинированной соды (на 10 л воды 200 г соды) – 10 минут или 0,5% р-ром хлорамина – 15 минут, ополаскивание под проточной водой.

3.6. инструктаж по санминимуму для кладовщиков

3.6.1. Общие санитарные требования при перевозке продуктов.

Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

Все пищевые продукты должны перевозиться в чистой таре специально предназначенной для этого транспортом, дно и борта которого должны быть покрыты нержавеющей металлом. На машине должна быть надпись «Продуктовая» и иметься санитарный паспорт. Использовать эту машину для других целей категорически запрещается. При перевозке продуктов транспорт должен быть всегда чистым, систематически промываться горячей водой, а в необходимых случаях дезинфицироваться. При перевозке продуктов кладовщик должен иметь чистую санитарную одежду. Не разрешается сидеть или стоять на пищевых продуктах. Продукты перевозятся в чистой таре, маркированной для каждого вида продукта. Тара после взятия из неё продуктов очищается, моется горячей водой с 2% раствором кальцинированной соды, ошпаривается кипятком и высушивается. Поступившие на склад продукты осматриваются медицинским персоналом. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать требованиям нормативно-технической документации и сопровождаться документами, устанавливающими их качество.

Не допускаются к приёму продукты без сопроводительных документов, с истёкшим сроком хранения, с признаками порчи. В сопроводительном документе о качестве скоропортящихся продуктов указываются даты выработки (час, дата) и дата его конечного срока реализации, температура хранения. Мясо должно быть с клеймом. Приёмка мяса и яиц допускается не ниже 2 категории.

3.6.2. Перевозка отдельных видов продуктов.

▪ Мясо, рыба, куры, мясные и рыбные продукты перевозятся в металлических или деревянных ящиках, обитых железом с пропаянными швами. Для кур должна быть обязательно отдельная тара.

▪ Молоко перевозится в закрытых бидонах или тетрапаках.

▪ Колбасные изделия, сыр – в закрытых ящиках.

▪ Сухие продукты: мука, крупа, сахар – в мешочной таре.

▪ Хлеб – в фанерных ящиках с крышками или лотках.

▪ Сельдь – в промышленной закрытой упаковке (банки) или в эмалированных вёдрах, покрытых крышками.

3.6.3. Общие санитарные требования к хранению пищевых продуктов.

Для хранения пищевых продуктов выделяется холодильное оборудование для мяса и рыбы или камеры и холодильное оборудование для молочных продуктов или камеры.

При наличии одной холодильной камеры места для хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть строго разграничены, с обязательным устройством специальных полок, легко поддающихся мойке и обработке.

Необходимо соблюдать принцип раздельного хранения сырых и готовых к употреблению продуктов. Отдельно выделяется складское помещение для хранения сухих продуктов, а также картофеля и овощей.

Уборка помещений склада проводится ежедневно. Для этого должен быть промаркированный инвентарь: ведро, щётка, ветошь.

Для мытья холодильников должна быть отдельная промаркированная ёмкость.

За санитарное содержание склада отвечает кладовщик. При обнаружении продуктов сомнительного качества кладовщик должен задержать их выдачу и поставить в известность директора и медицинских работников.

3.6.4. Санитарные требования к хранению отдельных видов пищевых продуктов.

Не допускается совместное хранение сырых продуктов или полуфабрикатов с готовыми изделиями, хранение испорченных или подозрительных по качеству продуктов совместно с доброкачественными, хранение в помещениях вместе с продуктами тары, тележек, хоз. материалов.

Овощи и фрукты хранятся в сухом хорошо проветриваемом помещении в ларях или стеллажах при температуре +1-2 град С.

Сильно пахнущие продукты (сельдь, специи и т. п.) хранятся отдельно от основных продуктов.

В холодильной камере должны строго соблюдаться правила товарного соседства пищевых продуктов. Морозильные камеры для хранения скоропортящихся продуктов должны иметь маркировку по видам продуктов.

Особое внимание необходимо обращать на правильное хранение и своевременное использование скоропортящихся пищевых продуктов. Скоропортящиеся пищевые продукты – это продукты, конечный срок реализации которых составляет от нескольких часов до нескольких суток от момента их изготовления (молоко, творог, сметана и др. молочные продукты, а также колбаса, сыр, мясо, рыба).

Конечный срок реализации – период времени, в течение которого продукт остаётся доброкачественным при соблюдении правил хранения и может быть использован в питании.

Для молочных продуктов – исчисляется от момента окончания технологического процесса.

Для мяса, рыбы – от момента их получения.

Молоко хранится в бидонах, в которых оно прибыло, в холодильном оборудовании для молочных продуктов.

Молочнокислые продукты (сметана, творог) хранятся в той таре, в которой привезены в холодильнике для молочных продуктов.

Масло сливочное хранится на полках в таре или брусками, завернутыми в пергамент.

Варёные колбасы хранятся в ящиках или подвешиваются на крючки.

Сыпучие продукты хранятся в чистых ларях с плотно закрывающимися крышками или в мешочной таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола и от стен, в сухом, хорошо проветриваемом помещении.

Для сыпучих продуктов должны быть отдельные совки: для круп, для манки, для сухофруктов, для муки, для сахара.

Продукты в мелкой расфасовке хранят на стеллажах или на пристенных полках.

Хлеб хранится в отдельном помещении на полках на расстоянии не менее 35 см от пола в шкафах с отверстиями для доступа воздуха и закрывается чистыми занавесками или дверцами с отверстиями. Хлеб укладывается на ребро не более, чем в 3 ряда. Ржаной и пшеничный хлеб хранится отдельно.

При уборке мест хранения хлеба, крошки надо сметать с полок специальными щётками и тщательно протирать их белой тканью, смоченной в растворе 1% столового уксуса.

Яйцо хранится в таре или выложенным на лотки.

Сыры хранятся в холодильнике для молочных продуктов. Крупные сыры хранятся без тары. При укладывании кругов один на другой между ними должны быть прокладки из картона или фанеры. Мелкие сыры хранятся на полках в таре. Укладывать сыры необходимо

так, чтобы головки его не соприкасались между собой. Даже при кратковременном хранении сыра корка его часто увлажняется и покрывается плесенью. Образовавшуюся слизь и плесень необходимо удалить обтиранием сыра чистой салфеткой, смоченной 3% раствором поваренной соли.

Продукты в бочкотаре хранятся на решетчатых стеллажах на расстоянии не менее 20 –25 см от пола.

3.7. Порядок выдачи продуктов со склада

Сначала выдаются продукты, которые идут в питание детей без термической обработки: масло, сыр. Масло, взвешивается на пищевой плёнке и выдаётся на отделение в ёмкости «Масло».

Затем наименее загрязнённые продукты: крупы, чай, сахар и пр.

И в последнюю очередь выдаются свежая рыба, мясо, печень, овощи.

На складе должны быть промаркированы ножи для мяса и гастрономической продукции. Мясо разрубает на колоде, которую затем необходимо тщательно зачистить ножом, посыпать пищевой солью и для защиты от мух накрыть клеёнкой или марлей. По мере износа колоду опиливают. Топор для рубки мяса хранится в скобке, укрепленной на колоде или в полиэтиленовом мешке.

Кладовщик ведёт журнал учёта сроков реализации скоропортящихся продуктов по следующей форме:

Наименование продукта	Дата	№ накладной	Конечный срок реализации	Приход	Расход	Остаток
Творог	21.07.95 22.07.95	41	22.07.95	50кг -	25кг 25кг	25кг

4. ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА

4.1. Санитарные требования к личной гигиене персонала.

Лица, поступающие на работу повара, кухонного рабочего, кладовщика обязаны пройти медицинский осмотр в соответствии с действующим приказом Минздрава СССР № 000 от 29.09.89г. «О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств» и прослушать курс по гигиенической подготовке со сдачей зачётов.

До предоставления результатов медицинских обследований и сдачи зачёта по санитарному минимуму указанные лица к работе не допускаются.

На каждого работника должна быть заведена личная медицинская книжка, в которую вносятся результаты медицинских обследований, сведения о перенесённых инфекционных заболеваниях, о сдаче санитарного минимума. Личные медицинские книжки после прохождения обследований должны находиться у медсестры. Прохождение медосмотра вне установленного графика может быть разрешено по уважительным причинам (больничный лист, отпуск), о чём должна быть сделана отметка в медицинской книжке администрацией.

В случае не прохождения медицинского осмотра сотрудник отстраняется от работы до получения допуска смотрового кабинета к работе, начисления заработной платы за этот период не производится. За не прохождения сотрудниками медосмотра на директора накладывается штраф.

4.2. Персонал пищеблока обязан соблюдать следующие правила личной гигиены.

1. Приходить на работу в чистой одежде и обуви;
2. Оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;
3. Коротко стричь ногти;
4. Перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
5. При посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведённом месте, после посещения тщательно мыть руки с мылом, желательным дезинфицирующим, и только потом одеть спецодежду.

6. При появлениях признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;

7. Сообщать о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.

4.3. Запрещается: при приготовлении пищи носить ювелирные украшения, покрывать ногти лаком, застёгивать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте. Приём пищи разрешается в специально отведённом месте. КУРЕНИЕ в учреждении ЗАПРЕЩАЕТСЯ!!!

Ежедневно перед началом смены в холодном, горячем и кондитерском цехах медработник проводит осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, порезами, ожогами, ссадинами, а также острыми респираторными заболеваниями к работе в этих цехах не допускаются и переводятся на другую работу. Результаты осмотра заносятся в журнал установленной формы.

4.4. На пищеблоке должна быть аптечка с набором медикаментов для оказания первой помощи, куда входят дезинфицирующие средства: настойка йода или бриллиантовой зелени, перевязочный материал, анальгетики, сердечные средства.

5. ДОКУМЕНТАЦИЯ

5.1. Для организации питания работники учреждения ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания воспитанников;
- приказ об организации питьевого режима воспитанников;
- меню приготавливаемых блюд;
- ежедневное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- программу производственного контроля;
- инструкцию по отбору суточных проб;
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- контракты на поставку продуктов питания;
- графики дежурств;
- и др.

6. МЕРЫ ПО УЛУЧШЕНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯМ

6.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация учреждения совместно с медработниками, воспитателями, педагогами:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;

- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

- проводит с воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания;

- проводит мониторинг организации питания.

7. ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЯ

7.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания

7.1.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет средств областного бюджета и внебюджетных источников – добровольных пожертвований от юридических и физических лиц, спонсорских средств.

7.1.2. Порядок расходования бюджетных ассигнований осуществляется в соответствии с требованиями нормативных актов органов власти.

8. ОБЯЗАННОСТИ ОТВЕТСТВЕННЫХ ЛИЦ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

8.1. Директор учреждения в начале календарного года издает приказ об организации питания.

8.2. Ответственные лица за организацию питания, за осуществление контроля за питанием назначаются приказом директора учреждения и выполняют возложенные на них обязанности.

9. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

9.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной приказом директора.

9.2. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться на основании локального акта учреждения.

10. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

10.1. Все работники учреждения, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

10.2. Работники учреждения, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

