


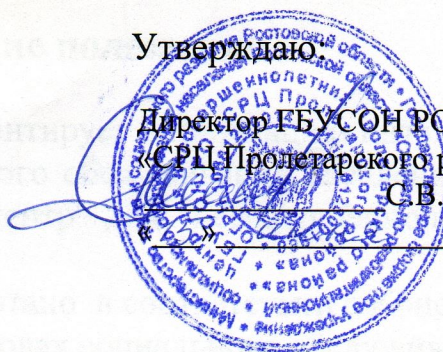
Согласовано:

Председатель ПК

 Н. В. Виекцкая
«15» июня 2016г

Утверждаю

Директор ГБУСОН РО
«СРЦ Пролетарского района»
 С. В. Сергиенко
_____ 2016г



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в государственном бюджетном учреждении
социального обслуживания населения Ростовской области
«Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних
Пролетарского района»

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в государственном бюджетном учреждении социального обслуживания населения Ростовской области «Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних Пролетарского района» (далее – СРЦ).

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации, законом РФ "Об основах социального обслуживания граждан в Российской Федерации", «Санитарно - эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 г. № 26 (далее – СанПиН 2.4.1. 3049-13), «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45) (далее - СанПиН 2.4.5.2409-08), «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 09.02.2015 г. № 8 (далее – СанПиН 2.4.3259-15), Уставом организации и другими Федеральными законами и иными нормативными правовыми актами содержащие охрану здоровья воспитанников.

1.3. Настоящее Положение устанавливает:

1.3.1. цели, задачи по организации питания в ГБУСОН РО «СРЦ Пролетарского района»;

1.3.2. основные направления работы по организации питания в ГБУСОН РО «СРЦ Пролетарского района»;

1.3.3. порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого воспитанника;

1.3.4. соблюдения условий хранения продуктов питания в ГБУСОН РО «СРЦ Пролетарского района»;

1.3.4. роль и место ответственного лица за организацию питания в ГБУСОН РО «СРЦ Пролетарского района»;

1.3.5. деятельность бракеражной комиссии;

1.4. Настоящее Положение вводится как обязательное для исполнения всеми:

- администрацией;
- руководителями подразделений;
- работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателя;
- ответственными за организацию питания.

1.5. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Цель, задачи по организации питания в ГБУСОН РО «СРЦ Пролетарского района».

- 2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав воспитанников на получение питания в ГБУСОН РО «СРЦ Пролетарского района», сохранение здоровья воспитанников.
- 2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в ГБУСОН РО «СРЦ Пролетарского района» являются:
- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
 - гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
 - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Основные направления работы по организации питания в ГБУСОН РО «СРЦ Пролетарского района»

- 3.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в ГБУСОН РО «СРЦ Пролетарского района»;
- 3.2. Материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
- 3.3. Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещении пищеблока;
- 3.4. Организация питания воспитанников в соответствии с физиологическими нормами;
- 3.5. Обучение и инструктаж работников пищеблока;
- 3.6. Обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;
- 3.7. Контроль и анализ условий организации питания в ГБУСОН РО «СРЦ Пролетарского района»;
- 3.8. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в ГБУСОН РО «СРЦ Пролетарского района»;
- 3.9. Разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
- 3.10. Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции;
- 3.11. Изучение и распространение опыта по организации питания в ГБУСОН РО «СРЦ Пролетарского района», пропаганда вопросов здорового питания.

4. Требования к организации питания воспитанников в ГБУСОН РО «СРЦ Пролетарского района»

- 4.1. Организация питания возлагается на администрацию ГБУСОН РО «СРЦ Пролетарского района». Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

4.2. Директор ГБУСОН РО «СРЦ Пролетарского района» несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль над работой сотрудников.

4.3. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

4.4. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в ГБУСОН РО «СРЦ Пролетарского района» осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (ведомость на доставку продуктов питания, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

4.5. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

4.6. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ГБУСОН РО «СРЦ Пролетарского района» должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

4.7. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

4.8. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

4.9. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

4.10. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

4.11. Работники пищеблока регулярно проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

4.12. Ежедневно перед началом работы ответственное лицо, прошедшее специальный инструктаж проводит осмотр работников, связанных с

и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющих на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.

4.13. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории ГБУСОН РО «СРЦ Пролетарского района».

4.14. В ГБУСОН РО «СРЦ Пролетарского района» должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

4.15. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.

5. Организация питания в ГБУСОН РО «СРЦ Пролетарского района»

5.1. Организация питания воспитанников в ГБУСОН РО «СРЦ Пролетарского района» предусматривает необходимость соблюдения 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 каждого ребенка и режимом работы ГБУСОН РО «СРЦ Пролетарского района»;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями (законными представителями), гигиеническое воспитание детей;
- учет климатических, особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
- индивидуальный подход к каждому ребенку, 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, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания воспитанников;
- учет эффективности питания детей.

5.2. Рациональное питание предусматривает выполнение режима питания. Оптимальным является 5-кратный прием пищи с интервалами в 3,5 - 4 часа. Суточная калорийность распределяется: завтрак - 25 % калорий, обед - 35 %

полдник - 10 %, ужин - 25 %, второй ужин (перед сном) - 5 % в виде кисломолочного напитка с хлебом, печеньем. ГБУСОН РО «СРЦ Пролетарского района» обеспечивает сбалансированное 6-ти разовое питание (включая второй завтрак) детей в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

5.3. Питание в ГБУСОН РО «СРЦ Пролетарского района» осуществляется в соответствии с «Примерным 14-дневным меню для организации питания несовершеннолетних, находящихся в ГБУСОН РО «СРЦ Пролетарского района», утвержденным директором и согласованным с территориальным Управлением Роспотребнадзора.

5.4. Примерное меню содержит всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню, а именно:

- прием пищи;
- наименование блюда;
- его выход;
- пищевую (белки, жиры, углеводы) и энергетическую ценность блюда;
- содержание витамина С;

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

5.6. Четырнадцатидневное меню изменяется по сезонам два раза в год (зимне-весеннее и летне-осеннее).

5.7. Хлеб, молоко, мясо, сливочное и растительное масло, сахар, овощи включают в меню ежедневно. Рыбу, яйцо, сыр, творог, сметану можно давать 2 - 3 раза в неделю.

5.8. При отсутствии, каких либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

5.9. На основании примерного меню ежедневно медицинской сестрой, поваром и кладовщиком составляется меню-раскладка для детей дошкольного и школьного возраста. Допускается составление единого меню для различного возраста детей, при условии указания в меню-раскладке разного расхода продуктов и выхода блюд в зависимости от возраста ребенка и с учетом норм продуктов.

5.10. 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.

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

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

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей;
- изготовление на пищеблоке СРЦ 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), окрошек 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.

5.13. Питание воспитанников СРЦ осуществляется в столовой.

5.14. Столовая не является юридическим лицом.

5.15. Столовая создана на базе СРЦ в целях обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания воспитанников.

5.15. Работники столовой назначаются на должности и освобождаются от занимаемых должностей приказом директора в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5.16. Квалификационные требования, функциональные обязанности, права, ответственность работников столовой регламентируются должностными инструкциями, утвержденными директором СРЦ.

5.17. Основной и главной целью деятельности столовой СРЦ является питание воспитанников.

5.18. Столовая работает на продовольственном сырье, здесь предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной, и сохраняющей пищевую ценность, кулинарной продукции, и ее реализацию.

5.19. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для столовой соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключающие встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды.

5.20. Столовая рассчитана на 21 посадочное место.

6. УПРАВЛЕНИЕ. ШТАТЫ

6.1. Управление столовой осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, субъектов Российской Федерации и Уставом.

6.2. Руководство осуществляет директор СРЦ, который несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом, воспитанниками, их родителями (иными законными представителями) за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и Уставом.

6.3. Ответственной за организацию питания в СРЦ назначается медицинская сестра диетическая, которая разрабатывает и представляет директору на утверждение следующие документы:

- а) 14-дневное меню, заверенное специалистами Роспотребнадзора;
- б) планово-отчетную документацию;
- в) технологическую документацию;
- г) журналы по организации питания в соответствии с санитарным законодательством.

6.4. Порядок комплектования штата столовой регламентируется штатным расписанием СРЦ.

6.5. Трудовые отношения работников столовой и СРЦ регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить законодательству Российской Федерации о труде.

7. Организация работы пищеблока

7.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН 2.4.3259-15.

7.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

7.3. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы медицинским работником или ответственным лицом (на момент отсутствия медработника) 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 порций. Вес порции должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. В бракеражном журнале готовых блюд необходимо отмечать закладку основных продуктов: масла в каши и гарниры, сахара в третьи блюда и пр.

7.4. Ежедневно суточную пробу готовых блюд в объеме 100 г (штучные изделия целиком) отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду), сохраняют в холодильнике при температуре 2 - 6 °С не менее 48 часов. Контроль за правильностью отбора и хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

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

8. Контроль за организацией питания

8.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в СРЦ администрация руководствуется СанПиН 2.4.1.3049-13 методическими

и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».

8.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в СРЦ к участию в контроле привлекаются: администрация СРЦ, бракеражная комиссия, ответственный за питание, Попечительский совет.

8.3. Администрация СРЦ обеспечивает контроль за:

- выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформление блюд;
- выполнение договоров на поставку продуктов питания;
- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

8.4. Ответственный за питание СРЦ осуществляют контроль за:

- качеством поступающих продуктов (ежедневно) – осуществляют бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);
- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней);
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

8.5. Бракеражная комиссия:

- контролирует закладку продуктов;
- снятие остатков;
- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;

8.6. Требования бракеражной комиссии по устранению нарушений в организации питания воспитанников являются обязательными для исполнения администрацией и работниками СРЦ.